

АДМИНИСТРАЦИЯ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ДЕПАРТАМЕНТ РАЗВИТИЯ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА,
ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

ул. Мира, 29, г. Владимир, 600017
тел. (4922) 53-16-03, факс (4922) 53-07-62
e-mail: drpt@avo.ru
ОКПО 93542461, ОГРН 1063328001516
ИНН/КПП 3328440752/332801001

22.04.2020 № ДРПТ-1576-05-04

на № _____ от _____

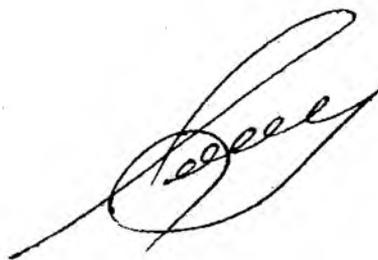
О направлении рекомендаций

В соответствии с письмом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека А.Ю. Поповой от 21.04.2020 № 02/7515-2020-24 направляем рекомендации по организации работы на предприятиях общепита и торговли.

Просим довести данную информацию до предприятий данных сфер деятельности, расположенных на территории муниципального образования.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Директор департамента



Т.Р. Рамазанов

Крашенинникова Анна Николаевна
(4922) 36 10 61

Администрация города Ковров
сектор делопроизводства
Дата <u>23.04.2020</u>
Индекс <u>2809/01-39</u>

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

Предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);
- влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа; - обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп;
- социальная дистанция.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв.м, при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание (при наличии возможности);
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;
- социальная дистанция.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

Работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест не более 20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между

столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены при условии размещении столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5-6 часов с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание (при наличии возможности);
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд;
- социальная дистанция.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических операций;
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;
- текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня,
- дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены;
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.

Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук персонала кожными антисептиками;
- текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 2 часа;
- проветривание торгового зала при наличии возможности;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 3-4 часа;
 - проветривание торгового зала при наличии возможности;
 - соблюдение социальной дистанции покупателями.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день;
 - соблюдение социальной дистанции покупателями.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в масках и перчатках в зависимости от технологических операций;
 - текущая уборка с использованием моющих средств;
 - по окончании рабочего дня уборка с использованием дезинфицирующих средств.