

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты
прав потребителей
и благополучия человека,
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
30 мая 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 3.1/2.3.6.0190-20**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 мая 2020 г.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

3. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

4. Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

5. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

6. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

7. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

8. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

9. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

10. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

11. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

12. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

13. Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

14. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

16. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой

посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

Чек лист для открытых площадок (летних кафе, летних террас и т.д.) предприятий общественного питания, расположенных на территории Иркутской области, по безопасному открытию и функционированию в целях недопущения завоза и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19.

Чек-лист составлен на основе Рекомендаций Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 от 30 мая 2020 года МР 3.1/2.3.6.0190-20. Также указаны рекомендации, которые могут быть использованы дополнительно при осуществлении деятельности предприятиями общественного питания.

«Работник-работник»

Общие правила

Проведение 1 раз в сутки обеззараживания уличных беседок, скамеек, площадок у входа, банковских терминалов (при наличии), обработку всех контактных поверхностей (поручней, дверных ручек) – не реже 1 раза в два часа, обработку спинок стульев, поверхностей стульев - после каждого посетителя.

- Снижение контактов между персоналом и посетителями.
- Соблюдение персоналом (включая работников по совместительству, персонал компаний, предоставляющих услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей мер личной гигиены, использование масок, перчаток (смена одноразовых масок – каждые три часа, фильтров многоразовой маски – по инструкции, перчаток – по мере загрязнения или повреждения).
- Обязательное применение средств индивидуальной защиты персоналом как при контактах с посетителями, так и с другими работниками.

- Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок с герметичной упаковкой в два полиэтиленовых пакета перед помещением в контейнеры для сбора отходов.
- Выделение части помещения или отдельной комнаты для размещения контейнеров для отходов средств индивидуальной защиты с возможностью обработки рук кожным антисептиком.
- Обеспечение десятидневного запаса дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты.
- Организация при входе помещения для работы персонала мест обработки рук антисептическими средствами, обеспечение условий для гигиены рук.
- Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами.
- Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.
- Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.
- Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.
- Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
- Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится с использованием максимальных температурных режимов.
- При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Дополнительные рекомендации:

- Ограничение контактных приветствий, в том числе рукопожатий
- По возможности, введение посменного графика работы сотрудников без возможности контактирования между сменами (например, по графику работы 2/2)
- Закрепление сотрудников за определенными зонами предприятий общественного питания с целью минимизации их передвижений (например, закрепление за поварами определенного цеха)
- Внутри смены – разнесение во времени перерывов на еду и на отдых в целях минимизации нахождения людей в группах
- Отмена общих мероприятий и перевод в онлайн, где возможно (например, групповые тренинги и программы обучения)
- Проведение обучения по протоколу для всего персонала при возвращении на работу после снятия ограничительных мер, в т.ч. для руководителей до выхода подчиненных на работу (не более 5 чел. одновременно)

Контроль соблюдения санитарных норм

- Обеспечение контроля руководителей за применением персоналом средств индивидуальной защиты при работе.
- Назначение ответственного сотрудника, контролирующего соблюдение настоящих рекомендаций.
- Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним с внесением данных в журнал учета.

Общие зоны

- При централизованном питании персонала организация посещения предприятия общественного питания по утвержденному графику. Запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи персоналом специально отведенной комнаты или части

помещения с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Дополнительные рекомендации:

- По возможности ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию, перемещение по предприятию общественного питания
- По возможности сокращение количества мест в комнатах отдыха и общих зонах для обеспечения социального дистанцирования более чем в 1,5 метра

Работник-посетитель**Общие требования**

- Оборудование стоек обслуживания посетителей, по возможности, прозрачными заградительными конструкциями, оборудование мебелью, позволяющей проведение уборки и дезинфекции;
 - Отказ от общих предметов на столах, например, корзин с приборами, ваз, декоративных элементов. При предложении специй по возможности использование одноразовых упаковок;
- Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5-2 метра;
 - Использование безопасных форматов меню;
 - Примеры форматов:
 - Одноразовые бумажные меню
 - Многоразовые/ламинированные меню (необходима обработка после каждого посетителя);
 - Мобильный доступ к меню с устройства посетителя;
 - Коммуникация меню на досках/постерах в общих зонах;
 - Рассадка гостей из расчета не более 4 человек за 1 столом.
 - Исключение культурно-массовых мероприятий при обслуживании посетителей;
 - Организация приема заказов, обслуживание, расчет посетителей без скопления очередей.

Дополнительные рекомендации:

- В случае обнаружения симптомов респираторных заболеваний у гостей персонал имеет право отказать в обслуживании.

В общественных местах

- Обязательное наличие санитайзеров, дозаторов с кожным антисептиком в общественных помещениях (использование дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях).
- Соблюдение принципов социального дистанцирования

Дополнительные рекомендации:

- Размещение рекомендаций в общих зонах о соблюдении социальной дистанции, в т.ч. в лифтах.

Посетитель-посетитель

- обеспечение соблюдения социального дистанцирования (1,5-2 метра) и минимизация возможного скопления людей на стойках обслуживания посетителей при помощи сигнальной разметки.

Контроль здоровья сотрудников

- Незамедлительная изоляция (*наличие специально отведенного помещения для временного пребывания работника/посетителя*) и информирование медицинского учреждения в случаях выявления персонала с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При выявлении больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном соответствующими рекомендациями;
- Организация ежедневного «входного фильтра» с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом сотрудникам предприятий. Не допускается к работе персонал с

проявление острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером);

- Осуществление допуска персонала к работе на предприятии общественного питания, деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась) только при наличии результатов исследования на новую коронавирусную инфекцию (методом ПЦР);

Алгоритм действий при выявлении симптомов и/или подтверждении диагноза COVID-19 у сотрудников

- Если обнаружены симптомы ОРВИ (кашель, температура, насморк) то сотрудник отправляется домой на личном автомобиле или ином транспорте (использование СИЗ обязательно).
- Ответственный сотрудник сообщает руководителю, территориального управления Роспотребнадзора о данном сотруднике.
- Внеплановая дезинфекция предприятия общественного питания, информирование посетителей о необходимости покинуть помещение.
- Определяется и изолируется круг близких контактов.
- Информирование об инциденте всех посетителей, контактирующих с сотрудником.
- Работник сдает тест на выявление COVID-19.
- Перед возобновлением работы производится генеральная уборка, усиленная дезинфекция помещений.