



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Чеченской Республике

| | | |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 364038 Чеченская Республика г. Грозный, ул. Урицкого, 2/а | тел./факс - 8(8712) 29-41-89 Сайт: www.rosпотребнадzor95.ru e-mail: grozny@rosпотребнадzor95.ru | ОКПО 51348650 ОГРН 1052021004551 ИНН/КПП 2015039283/201501001 |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

02 02 2020 № 95-00-05/01-2035-2020

Администрациям муниципальных
районов и Мэриям городских
округов Чеченской Республики
(по списку)

В связи с неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановкой, вызванной распространением новой коронавирусной инфекции «COVID-19» Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике, направляет Вам перечень дополнительных мероприятий к ранее выданным рекомендациям для объектов общественного питания:

1. Организовать ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр» 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. Обеспечить персонал 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, дезинфицирующим средствами.

Не допускать повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок.

Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок. Предусмотреть перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичные упаковки в 2 полиэтиленовых пакета.

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

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

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

6. Для проведения дезинфекции использовать дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

7. Обеспечить не менее пятидневный запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки.

8. Применять в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройства для обеззараживания воздуха.

9. Обеспечить проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

10. Обеспечить количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребности организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

11. 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.

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

13. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применять одноразовую столовую посуду и приборы или работу организации не осуществлять.

14. При применении одноразовой посуды обеспечить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

Дополнительные мероприятия к рекомендациям, для соблюдения на объектах общественного питания (банкетные залы, рестораны и залы торжеств) во время проведения торжественных мероприятий:

- при входе определить ответственного сотрудника, за соблюдением дополнительных рекомендаций Управления Роспотребнадзора по ЧР среди гостей (масочный режим, обработка рук антисептиками);

- во время проведения в ресторанах и в банкетных залах торжественных мероприятий не допускать заполняемость людей более 50%;

- не допускать на танцевальной площадке присутствие иных лиц, кроме танцующих;

- во время осуществления танца необходимо соблюдать дистанцию между партнерами (1,5 метра).

Руководитель



Р. М. Термулаева