



Правила работы предприятий общественного питания

Остались вопросы по правилам работы
предприятия общественного питания,
звоните

8 (843) 236-94-11

на телефон горячей линии Управления
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по РТ

Вы предприниматель и ваши
права нарушаются, звоните

8 (843) 203-29-08

на телефон горячей линии
Уполномоченного при Президенте РТ
по защите прав предпринимателей.

1

Недопущение сотрудников к работе, а посетителей к посещению заведения, в случае наличия повышенной температуры тела или признаков респираторного заболевания.

2

Маски и перчатки с посетителей не требуем. У сотрудников – исходя из характера их работы, обязательное применение масок и перчаток при работе с посетителями заведения.

3

Плановая дезинфекция производственных помещений и мест общего пользования, а также контактных поверхностей (ручки дверей, поручней, поверхностей столов и тд.) с кратностью обработки 2-4 часа. Влажная уборка помещений ежедневно/ежесменно.

4

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

5

Обеспечение дезинфекции воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха в помещениях с постоянным нахождением людей.

6

Обеспечение сотрудников запасом одноразовых или многоразовых (со сменными фильтрами) масок для работы с посетителями. Исходя из продолжительности рабочей смены – смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров в соответствии с инструкцией. Не допускается повторное использование одноразовых, а также увлажненных масок.

7

Обеспечение централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед выбросом в отходы необходимо герметично упаковать маски в 2 полиэтиленовых пакета.

8

Обеспечение незамедлительной изоляции сотрудников с признаками респираторных заболеваний.

9

Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах, установить также дозаторы с антисептическим средством для обработки рук у входа в заведение и в туалетах.

10

Регулярное ведение журналов термометрии сотрудников, а также журнала проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющих оценить объем, качество и своевременность дезинфекции.

11

Рекомендуется оснащение заведений современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом. При отсутствии такой машины, мытье осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами. При отсутствии возможности обработки столовой посуды применяется одноразовая посуда либо работа заведения не осуществляется.

12

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

Примечание:

Дезинфекцию следует проводить с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Вирулицидность (лат. virulentus ядовитый + caedere убивать) – способность некоторых физических факторов и химических веществ убивать вирусы.



Чек-лист для ежедневной проверки предприятий общественного питания

Дата

Ответственное лицо

1

Измерить температуру тела сотрудников заведения, исключив скопление людей при проведении процедуры.

2

Опросить сотрудников на предмет наличия заложенности носа, насморка, першения в горле, кашля. Уточнить состояние здоровья родственников и лиц, проживающих вместе с ними. Узнать о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны.

3

Проверить наличие у всех сотрудников свежих маски (респиратора) и перчаток.

4

Проверить наличие на входе в заведение и в санузлах кожных антисептиков для свободного использования.

5

Проверить наличие дистанции 1,5 метра между столами для посетителей.

6

Проверить наличие не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания для сотрудников.

7

Проверить организацию централизованного сбора использованных одноразовых масок.

8

Проверить ограничен ли доступ в производственные помещения для посторонних.

9

Проверить наличие информации о профилактике COVID-19 в общедоступных местах.

10

Проверить работоспособность устройств дезинфицирующих воздух.

Примечание:

Дезинфекцию следует проводить с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Вирулицидность (лат. virulentus ядовитый + caedere убивать) – способность некоторых физических факторов и химических веществ убивать вирусы.