



РОСПОТРЕБНАДЗОР



# Рекомендации

по организации работы предприятий  
общественного питания с учетом  
эпидемиологической ситуации

**ВИРУС,  
КОТОРЫЙ  
МЫ  
ПОБЕДИМ  
ВМЕСТЕ!**

СТ  ПКОРОНАВИРУС.РФ

# 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.

