Рекомендации (с дополнениями и изменениями от 30.03.2020)

по организации санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике ОРИ и коронавирусной инфекции

для объектов **общественного питания**

Руководителям и должностным лицам объектов организовать проведение следующих мероприятий:

**- запретить на объектах общественного питания, включая оборудованные для этой цели места, курение;**

- временно приостановить использование кальянов;

- обеспечить постоянную работу системы приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, а также проветривание помещений каждый час по 10 минут;

- при расстановке обеденных столов увеличить проходы до 1,5 м между столами, осуществлять рассаживание посетителей с соблюдением интервалов (*через один стол при возможности*);

- необходимо разместить дозаторы с антисептиками внутри помещений по ходу движения посетителей (на входах и выходах из обеденных залов и других местах), в санитарных узлах для персонала и посетителей;

- обеспечить рабочие места барменов антисептиками во флаконах с распылителями мелких объемов (карманные антисептики), обязать их проводить антисептику рук каждый час;

**- настоятельно рекомендуем ношение масок и перчаток для работников, контактирующих с посетителями;**

- обеспечить в достаточном количестве запас перчаток и масок для работников объектов общественного питания;

- осуществлять мытье рук, работающего персонала каждые 2-3 часа с последующей антисептикой рук;

- обеспечить утренний фильтр выхода на работу сотрудников: при наличии признаков простудных заболеваний (першение в горле, насморк, кашель, температура) отстранять от работы;

- осуществлять уборку обеденных залов с применением дезинфицирующих средств не менее трех раз в день по вирусному режиму, создать запас дезинфицирующих средств на 1 месяц;

- осуществлять дезинфекцию методом орошения из механических распылителей входных дверей и ручек каждые три часа;

- при выборе дезинфицирующих средств отдавать предпочтение дезсредствам с коротким сроком действия по вирусному режиму (до 10 минут);

-экспедиторам пищевой продукции обеспечить смену санитарной одежды ежедневно;

-в салонах автомобилей, транспортирующих пищевую продукцию, иметь антисептики для кожи рук, влажные антисептические салфетки.

Консультацию по вопросам проведения дезинфекционных мероприятий можно получить в ГУ «Петриковский центр гигиены и эпидемиологии» по телефону 2-76-06(отдел эпидемиологии),2-31-76 (отдел гигиены), ГУ «Гомельский областной центр профдезинфекции» 252183 и 295818(приемная).