**Рекомендации по организации работы предприятий общественного** питания

**с учетом эпидемиологической ситуации**

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.
  1. 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.
  1. 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.