

Организация деятельности предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) с целью недопущения заноса и распространения заболеваемости

Для возобновления деятельности в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) необходимо соблюдение следующих условий:

установка в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места, расстановка перегородок или расстановка столов с соблюдением принципов социального дистанцирования - расстояние между столами не менее 2-х метров. Нанести сигнальную разметку социального дистанцирования на полу линии раздачи.

С целью проведения дезинфекции воздуха обеденные залы, производственные и складские помещения пищеблоков необходимо оборудовать бактерицидными облучателями-рециркуляторами закрытого типа (которые позволяют проводить дезинфекцию воздуха в присутствии людей). Оборудование рециркуляторами необходимо проводить из расчета объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

Для сушки рук запрещается использование электросушилок (целесообразно использовать одноразовые бумажные полотенца).

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания рекомендуется оснащать 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 температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Профилактические мероприятия среди сотрудников:

Сотрудники должны соблюдать меры личной гигиены.

Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). Термометрию необходимо проводить в течении рабочего дня (смены).

Противоэпидемические мероприятия: - работа всего персонала в СИЗ (маски, перчатки, смена маски проводится в случае ее увлажнения, но не реже чем раз в 2 часа); - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей; -обеспеченность в достаточном количестве кожными антисептиками, средствами для дезинфекции поверхностей, -влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств; -проветривание.

Не допускаются к работе сотрудники, вернувшиеся на территорию субъекта с территорий (стран), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции до окончания сроков самоизоляции (не менее чем 14 дней).

Запрещается прием пищи на рабочих местах; при отсутствии комнаты приема пищи, предусматривается выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (с

подводкой горячей и холодной воды), обеспечивается ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств.

Профилактика на открытой территории организации:

На открытых пространствах обеззараживанию подлежат: наружные поверхности зданий, тротуары, скамейки, площадки у входа, наружные двери, поручни, малые архитектурные формы, урны, терминалы (банковские – при наличии). Обработку следует проводить 2 раза в сутки (в утренние и вечерние часы). Обработку контактных поверхностей – поручней, дверных ручек – методом протирания, не реже 1 раза в 2 часа.

Для дезинфекции применяют наиболее надежные дезинфицирующие средства из группы хлорактивных соединений (хлорная известь 1% осветленный раствор, гипохлорит кальция (натрия) в концентрации 0,05% по активному хлору), натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – 0,06% по активному хлору). Дезинфекция объектов осуществляется методом орошения с применением специального оборудования (автомакс, гидропульт и др.) при норме расхода средства от 600 мл/м².

Все виды работ с дезинфекционными средствами следует выполнять во влагонепроницаемых защитных костюмах, во влагонепроницаемых перчатках, при обработке способом орошения – применяют защиту органов дыхания (респиратор) и глаз (защитные очки). Указанные средства защиты могут быть одноразовыми или многоразовыми. После завершения работ защитные средства (одежду, обувь, респираторы, очки, перчатки) собирают в промаркированные баки (мешки) для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые – удалению в качестве отходов.

Соблюдение настоящих условий целесообразно регламентировать распорядительным документом организации, предприятия, учреждения. В случае нарушения изложенных условий рассматривать вопрос о привлечении сотрудников к дисциплинарной ответственности, с соблюдением трудового права.

Учитывая эпиднеблагополучную обстановку по новой коронавирусной инфекции (COVID-19) – осуществлять деятельность в уведомительном порядке: до начала работы

организации, предприятия, учреждения администрация должна уведомить Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай об организации мероприятий по проведению профилактических, противоэпидемических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организации, предприятии, учреждении.