



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
(Управление Роспотребнадзора по
Иркутской области)

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003
Телефон: 8 (3952) 24-33-67; факс: 8 (3952) 28-19-91
E-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru
http://38.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066308
ИНН 3811087738 КПП 380801001

23.04.2020 № 38-00-06/82-3862-2020

На № _____ от _____

О направлении рекомендаций по
организации работы на предприятиях
общественного питания и торговли

Временно исполняющему обязанности
Губернатора Иркутской области
И.И. Кобзеву
mail@govirk.ru

Вице-мэру города Иркутска
Р.Н. Болотову
E-mail: post@admirk.ru

Мэру Иркутского района
Л.П. Фролову
E-mail: adm@irkraion.ru

Мэру Катангского района Иркутской области
С.Ю. Чонскому
E-mail: admkat@yandex.ru

Мэру Мамско-Чуйского района Иркутской
области
С.А. Брониславовичу
E-mail: mchr.irkobl.ru

Мэру г. Бодайбо и Бодайбинского района
Иркутской области
Е.Ю. Юмашеву
E-mail: bodaibo_mer@irkmail.ru

Управление Роспотребнадзора по Иркутской области направляет Рекомендации
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли с учетом
эпидемиологической ситуации в регионе.

Приложение: в 1 экз. на 4 л.

Руководитель



Д.Ф. Савиных

Каурцева Е.В.
8(3952)243357



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gse.ru <http://www.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

21.04.2020 № 02/7515-2020-24

На № _____ от _____

Органам исполнительной
власти субъектов Российской
Федерации

Руководителям Управлений
Роспотребнадзора по
субъектам Российской
Федерации

О направлении рекомендаций
по организации работы на предприятиях
общепита и торговли

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет «Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» для руководства в работе.

Органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации довести до соответствующих организаций всех форм собственности.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Руководитель

А.Ю. Попова

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.

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.

Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук персонала кожными антисептиками;
- текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые

2 часа;

- проветривание торгового зала при наличии возможности;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
 2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 3-4 часа;
- проветривание торгового зала при наличии возможности;
 - соблюдение социальной дистанции покупателями.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
 2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

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 в зависимости от технологических операций;
 - текущая уборка с использованием моющих средств;
 - по окончании рабочего дня уборка с использованием дезинфицирующих средств