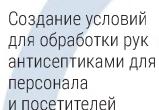
Рекомендации по организации работы ателье



Помещения:









Обеспечение пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств и СИЗ



Проветривание помещений каждые 2 часа или после каждого клиента, обеззараживание воздуха в помещениях



Обработка всех контактных поверхностей и инструментов после обслуживания клиента

Люди:

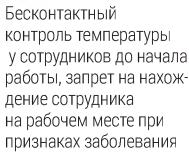
средствами

Перед открытием -

генеральная уборка

с дезинфицирующими







Временное отстранение от работы лиц из групп риска



Социальная дистанция между сотрудниками 1,5 м, прием по одному клиенту с соблюдением дистанции между сотрудником и посетителем



При образовании скопления посетителей организация очереди на улице с соблюдением расстояния 1,5 м



Работа персонала в масках и перчатках



Запрет на прием пищи на рабочем месте, только в отведенной комнате и с соблюдением социальной дистанции





Рекомендации по организации работы прачечных и химчисток



Помещения:















Перед открытием генеральная уборка с дезинфицирующими средствами

Проведение ежедневной влажной уборки

Создание условий для обработки рук антисептиками для персонала и посетителей

Обеззараживание воздуха в помещениях

Наличие пятидневного запаса СИЗ

Проветривание помещений каждые 2 часа

Обработка всех контактных поверхностей

Люди:



Бесконтактный контроль температуры у сотрудников до начала работы, запрет на нахождение сотрудника на рабочем месте при признаках заболевания



Ограничение контактов между работниками и посетителями



Прием по 1 клиенту с соблюдением дистанции 1,5 м



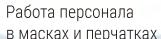
Организация очереди на улице с соблюдением дистанции 1,5 м

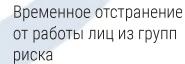


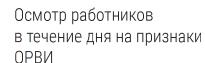




Соблюдение социальной дистанции между работниками 1.5 м







Запрет приема пищи сотрудникам на рабочем месте, только в отведенном помещении и с соблюдением социальной дистанции

в масках и перчатках



Рекомендации по организации работы салонов красоты и парикмахерских

Помещения:

















Перед открытием - генеральная уборка с дезинфицирующими средствами

Проведение ежедневной влажной уборки

Создание условий для обработки рук антисептиками для персонала и посетителей

Обеззараживание воздуха в помещениях

Обеспечение минимум пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств и СИЗ

Проветривание помещений каждые 2 часа

Обработка всех контактных поверхностей и инструментов после обслуживания клиента

Люди:

















Бесконтактный контроль температуры у сотрудников до начала работы, запрет на нахождение сотрудника на рабочем месте при признаках заболевания

Ограничение контактов между работниками и посетителями

Обслуживание по предварительной записи Соблюдение интервала минимум 20 минут между посетителями

Оказание услуг каждому посетителю осуществлять на расстоянии не менее 1,5 метров друг от друга

Организация очереди на улице с соблюдением дистанции 1,5 м

Запрет приема пищи, горячих и холодных напитков на рабочих местах для сотрудников и посетителей



Рекомендации по организации работы непродовольственных магазинов

Помещения:

















Перед открытием - генеральная уборка с дезинфицирующими средствами

Проведение ежедневной влажной уборки

Создание условий для обработки рук антисептиками для персонала и посетителей

Обеззараживание воздуха в помещениях

Наличие пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств и СИЗ Проветривание помещений каждые 2 часа

Обработка всех контактных поверхностей на кассе после обслуживания клиента





Бесконтактный контроль температуры у сотрудников до начала работы, запрет на нахождение сотрудника на рабочем месте при признаках заболевания



Ограничение контактов между работниками и посетителями



Соблюдение социальной дистанции между посетителями 1,5 м



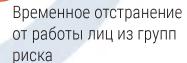
Соблюдение социальной дистанции между работниками 1,5 м

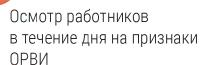




Организация очереди на улице с соблюдением дистанции 1,5 м Запрет приема пищи сотрудникам на рабочем месте, только в отведенном помещении и с соблюдением социальной дистанции

Работа персонала в масках и перчатках









Рекомендации по организации работы предприятий торговли

Помещения:















Нанесение разметки в торговом зале и в очереди в кассу для соблюдения социальной дистанции 1,5 м

Умывальники с мылом в местах общественного пользования

Ежедневная (ежесменная) влажная уборка помещений, каждые 2 - 4 часа дезинфекция всех контактных поверхностей

В случае выявления заболевших COVID-19, проведение противоэпидемических мероприятий

Обеспечение не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств и СИЗ

Проветривание каждые 2 часа рабочих помещений, применение бактерицидных облучателей воздуха

Люди:







Работа персонала в масках

и перчатках

Ограничение направления сотрудников в командировки



Осмотр работни-



Бесконтактный контроль температуры у сотрудников до начала работы, запрет на нахождение на рабочем месте при признаках заболевания

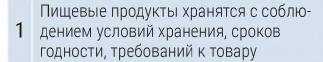
Обработка рук кожными антисептиками при входе, каждые два часа обработка рук и/или перчаток продавцами, кассирами, работниками зала Посещение столовой в строго отведенное время, запрет на прием пищи на рабочем месте. только в отведенной комнате. разделение всех работников по

участкам

ков в течение дня на признаки респираторных заболеваний

Временное отстранение от работы или перевод на дистанционумаоф оун работы лиц из групп риска

Пищевая продукция:



Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом

Отпуск товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках Реализацию развесных товаров осуществлять в упакованном виде





РЕКОМЕНДАЦИИ •••



по организации работы предприятий продовольственной торговли



Режим ограничений, связанный с COVID-19











Обязательный бесконтактный контроль температуры у работников

Обязательное использование масок и перчаток, кожных антисептиков для персонала

Текущая уборка каждые 2 часа с моющими и дезинфицирующими средствами

Проветривание торгового зала по возможности

Социальная дистанция между покупателями

2

Переходный режим

(начало выхода из массовой самоизоляции)











Обязательный бесконтактный контроль температуры у работников

Обязательное использование СИЗ, кожных антисептиков для персонала

Текущая уборка каждые 3-4 часа с моющими и дезинфицирующими средствами

Проветривание торгового зала по возможности

Социальная дистанция между покупателями

3

Режим стабилизации

(стойкое снижение заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)









Обязательный бесконтактный контроль температуры у работников

Обязательное использование СИЗ, кожных антисептиков для персонала

Текущая уборка 2 раза в день с моющими и дезинфицирующими средствами Социальная дистанция между покупателями

4

Штатный режим

(отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)









Обязательный бесконтактный контроль температуры у работников

Использование персоналом масок и перчаток в зависимости от технологических операций

Текущая уборка с использованием моющих средств

Уборка с дезинфицирующими средствами в конце рабочего дня

Рекомендации по организации работы бань и саун

Общие принципы:











Бесконтактный

у сотрудников,

обеспечение их

контроль температуры

масками, перчатками.

СИЗ; отстранение лиц





кожными

Организация на входе

мест обработки рук

Ежедневная стирка

работников и белья

для посетителей

антисептиками.

спецодежды





Ограничение

посетителями.

для соблюдения

дистанцирования

(кроме парильной)

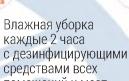
социальной

контактов между

работниками и между

Нанесение разметки





помещений и мест общего пользования. дезинфекция всех контактных поверхностей





в зоне отдыха после

каждого клиента Выделение специальной комнаты для питания с раковиной, моющими и дезинфици -

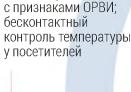
рующими средствами



Проветривание помещений с окнами между сменами

Информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной гигиены

вирусному режиму перед открытием бани, сауны



Посещение бани, сауны из расчета 1,5 кв. м в зоне отдыха на одного посетителя



Упакованные напитки и продукты в ланч-боксах для посетителей

Запрещено:

Разрешено:



Вход в бани, сауны лиц, не связанных с их деятельностью, за исключением работ, связанных с ремонтом и обслу живанием оборудования



Очереди из посетителей внутри



Использование купелей и бассейнов



Прием пиши на рабочих местах



Употребление посетителями принесенных продуктов



Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Общие рекомендации:

бесконтактный контроль

и отстранение от работы

лиц с признаками ОРВИ

температуры у сотрудников

Обязательный









Запас одноразовых или многоразовых масок, дезинфицирующих салфеток и антисептиков. Смена масок каждые три часа, смена фильтров в соответствии с инструкцией, использованные маски утилизировать в герметичной упаковке (2 полиэтиленовых пакета)





Обработка рук на входе в помещение кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками

Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением рабочих-ремонтников и технологического обслуживания





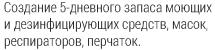


Размещение столов на расстоянии 1,5 метра друг от друга

Проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнат приема пищи, туалетов и пр.)

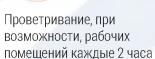
Дезинфекция контактных поверхностей (ручки, выключатели, спинки стульев, поручни и т.д.) каждые 2-4 часа средствами, разрешенными к применению в организациях общественного питания





Использование в закрытых помещениях устройств для обеззараживания воздуха





Исключение из употребления посуды со сколами, трещинами, деформацией



Использование посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом на максимальных температурных режимах



Использование одноразовой посуды:

- при отсутствии посудомоечной машины
- при невозможности соблюдения условий для дезинфекции посуды при ручном мытье

