Рекомендации по организации работы ателье

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

Помещения:

- Перед открытием - генеральная уборка с дезинфицирующими средствами
- Создание условий для обработки рук антисептиками для персонала и посетителей
- 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:

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

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

РОСПОТРЕБНАДЗОР

Рекомендации по организации работы прачечных и химчисток

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

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
- Запрет приема пищи сотрудникам на рабочем месте, только в отведенном помещении и с соблюдением социальной дистанции
- Соблюдение социальной дистанции между работниками 1,5 м
- Работа персонала в масках и перчатках
- Временное отстранение от работы лиц из групп риска
- Осмотр работников в течение дня на признаки ОРВИ

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

РОСПОТРЕБНАДЗОР

Рекомендации по организации работы салонов красоты и парикмахерских

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

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

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

РОСПОТРЕБНАДЗОР

Рекомендации по организации работы непродовольственных магазинов

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

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

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
- 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
- Временное отстранение от работы лиц из групп риска
- Осмотр работников в течение дня на признаки ОРВИ

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

РОСПОТРЕБНАДЗОР

Рекомендации по организации работы предприятий торговли

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

Помещения:

1,5 метр

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

Умывальники с мылом в местах общественного пользования

3-4 часа

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

2 часа

Проветривание каждые 2 часа рабочих помещений, применение бактерицидных облучателей воздуха

Люди:

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

Работа персонала в масках и перчатках

Посещение столовой в строго отведенное время, запрет на прием пищи на рабочем месте, только в отведенной комнате, разделение всех работников по участкам

Ограничение направления сотрудников в командировки

Осмотр работников в течение дня на признаки респираторных заболеваний

Временное отстранение от работы или перевод на дистанционную форму работы лиц из групп риска

Пищевая продукция:

1. Пищевые продукты хранятся с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товару
2. Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом
3. Отпуск товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках
4. Реализацию развесных товаров осуществлять в упакованном виде

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

РОСПОТРЕБНАДЗОР

РОСПОТРЕБНАДЗОР

РЕКОМЕНДАЦИИ

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

по организации работы предприятий продовольственной торговли

1 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

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

Рекомендации по организации работы бань и саун

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

Общие принципы:

- Генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму перед открытием бани, сауны
- Бесконтактный контроль температуры у сотрудников, обеспечение их масками, перчатками, СИЗ; отстранение лиц с признаками ОРВИ; бесконтактный контроль температуры у посетителей
- Организация на входе мест обработки рук кожными антисептиками.

  Ежедневная стирка спецодежды работников и белья для посетителей
- Ограничение контактов между работниками и между посетителями.

  Нанесение разметки для соблюдения социальной дистанцирования (кроме парильной)
- Влажная уборка каждые 2 часа с дезинфицирующими средствами всех помещений и мест общего пользования, дезинфекция всех контактных поверхностей
- Уборка и дезинфекция в зоне отдыха после каждого клиента

  Выделение специальной комнаты для питания с раковиной, моющими и дезинфицирующими средствами
- Работа по сменам

  Проветривание помещений с окнами между сменами

  Информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной гигиены

Разрешено:

- 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:

- Вход в бани, сауны лиц, не связанных с их деятельностью, за исключением работ, связанных с ремонтом и обслуживанием оборудования
- Очереди из посетителей внутри
- Использование купелей и бассейнов
- Прием пищи на рабочих местах
- Употребление посетителями принесенных продуктов

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

РОСПОТРЕБНАДЗОР

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

Общие рекомендации:

СТОПКОРОНАВИРУС.РФ

Обязательный бесконтактный контроль температуры у сотрудников и отстранение от работы лиц с признаками ОРВИ

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

1,5 метра

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

Создание 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, масок, респираторов, перчаток.

Использование в закрытых помещениях устройств для обеззараживания воздуха

Проветривание, при возможности, рабочих помещений каждые 2 часа

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

Утилизация использованной посуды такого типа в одноразовые плотно закрываемые пакеты

РОСПОТРЕБНАДЗОР