

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

Общие рекомендации:

СТ  ПКОРОНАВИРУС.РФ



РОСПОТРЕБНАДЗОР

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



2 часа

Текущая уборка каждые 2 часа с моющими и дезинфицирующими средствами



Проветривание торгового зала по возможности



1, 5 м

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



3-4 часа

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



Проветривание торгового зала по возможности



1, 5 м

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



1, 5 м

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

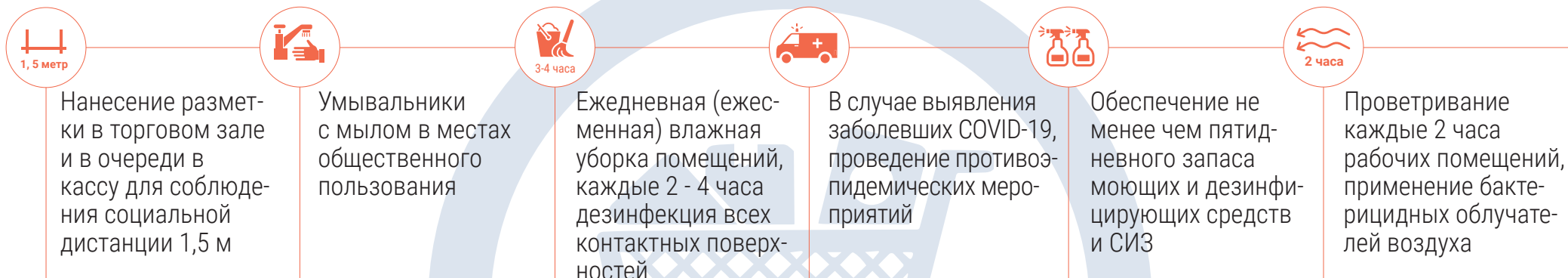


При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках

Рекомендации по организации работы предприятий торговли

СТ  ПКОРОНАВИРУС.РФ

Помещения:



Люди:



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

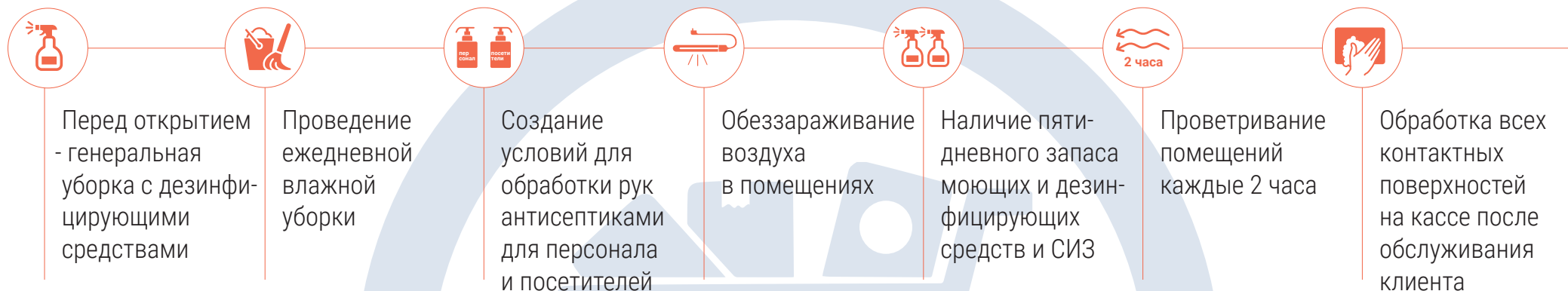


РОСПОТРЕБНАДЗОР

Рекомендации по организации работы непродовольственных магазинов

СТ  ПКОРОНАВИРУС.РФ

Помещения:



Люди:



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

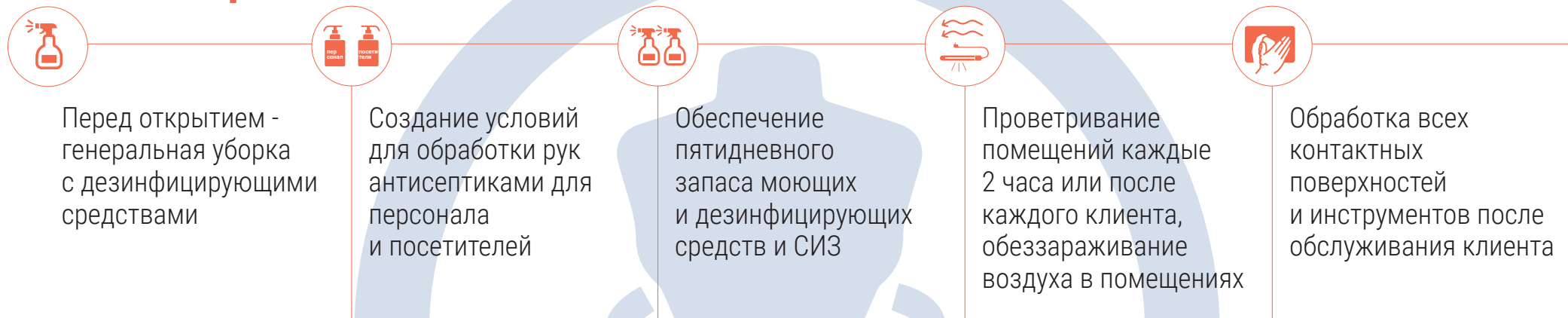


РОСПОТРЕБНАДЗОР

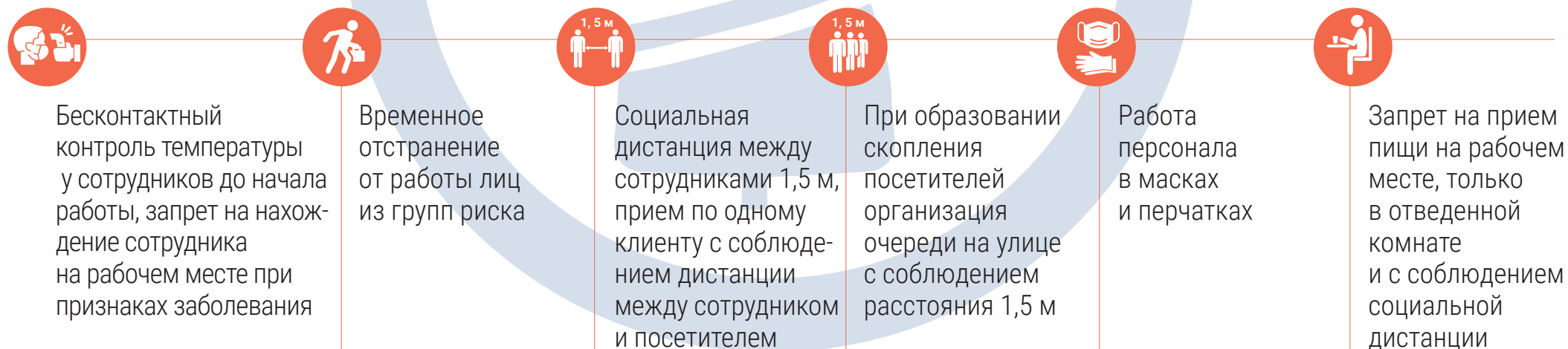
Рекомендации по организации работы ателье

СТ  ПКОРОНАВИРУС.РФ

Помещения:



Люди:



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

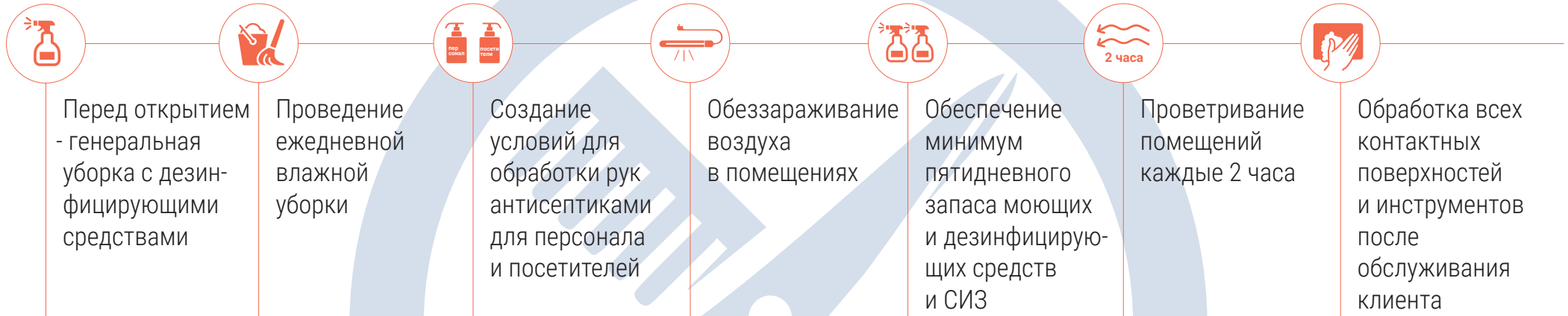


РОСПОТРЕБНАДЗОР

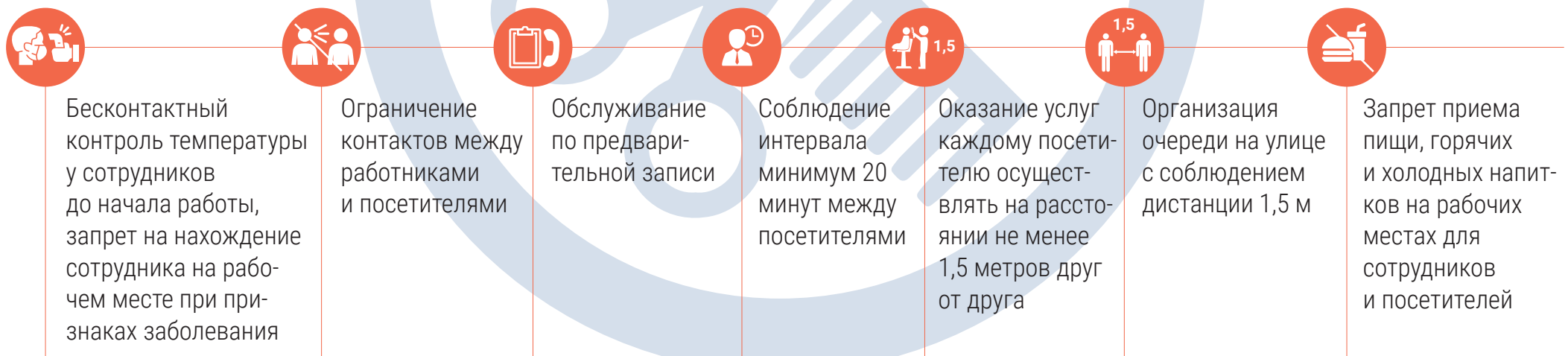
Рекомендации по организации работы салонов красоты и парикмахерских



Помещения:



Люди:



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



РОСПОТРЕБНАДЗОР