

Памятка для организаций общественного питания по профилактике и предупреждению распространения коронавирусной инфекции:

- Соблюдение личной гигиены , недопуск к работе персонала с появлением острых респираторных инфекций;
- Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (смена масок каждые 3 часа) при работе с посетителями, а так же дезинфицирующими салфетками и кожными антисептиками;
- Проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев , раковин для мытья рук , витрин самообслуживания;
- Не допускается использование посуды с трещинами , сколами, обитыми краями , с поврежденной эмалью.
- Рекомендуется использовать одноразовую посуду.
- Рекомендуется использовать для мытья посуды современные посудомоечные машины с дезинфицирующим эффектом;
- Обеспечить расстановку стульев таким образом , чтобы расстояние между посетителями было не менее 1 метра;
- Обеспечить допуск посетителей в зал обслуживания только после мытья рук с мылом и обработкой кожными дезинфицирующими средствами.

