



ПРАВИТЕЛЬСТВО МОСКВЫ

ДЕПАРТАМЕНТ ТОРГОВЛИ И УСЛУГ ГОРОДА МОСКВЫ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

10.06.2020

№ 129

**Об утверждении требований,
направленных на недопущение
заноса и распространения новой
коронавирусной инфекции (COVID-19)
на предприятиях общественного питания**

В соответствии с указами Мэра Москвы от 5 марта 2020 г. № 12-УМ «О введении режима повышенной готовности» и от 8 июня 2020 г. № 68-УМ «Об этапах снятия ограничений, установленных в связи с введением режима повышенной готовности», предписанием Главного государственного санитарного врача по городу Москве от 9 июня 2020 г. о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в целях недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19):

1. Утвердить Требования, направленные на недопущение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на предприятиях общественного питания (приложение).

2. Назначить ответственным за осуществление контроля выполнения предписания, а также за передачу информации в Управление Роспотребнадзора по г. Москве - заместителя руководителя Департамента **Иванова А.А.**

3. Контроль за выполнением настоящего распоряжения оставляю за собой.

**Министр Правительства Москвы,
первый заместитель руководителя
Аппарата Мэра и Правительства
Москвы, руководитель Департамента**

 **А.А.Немерюк**

004566

**Требования, направленные на недопущение заноса и распространения
новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на предприятиях
общественного питания**

1. Настоящие требования разработаны в соответствии с предписанием Главного государственного санитарного врача по городу Москве от 9 июня 2020 г. о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и направлены на недопущение юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в сфере оказания услуг общественного питания различных форматов и размеров, включая сезонные (летние) кафе (далее – предприятия общественного питания), заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), а также на усиление режима санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, мероприятий по текущей дезинфекции.

2. Предприятиям общественного питания обеспечить:

2.1. Разделение всех работников по участкам, рабочим сменам (продолжительностью 7 дней), разнесение во времени перерывов на еду и на отдых в целях минимизации нахождения людей в группах.

2.2. Проведение в отношении работников до начала функционирования предприятий общественного питания ПЦР-исследований (или ИФА) не менее 10 % работников на предмет наличия коронавирусной инфекции (COVID-19), в организациях, допущенных к проведению таких исследований в соответствии с законодательством Российской Федерации. В дальнейшем не менее 10% работников в течение каждых 15 календарных дней до полного охвата всех работников предприятия общественного питания.

3. Перед открытием предприятий общественного питания, включая сезонные (летние) кафе, провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму, а также дезинфекцию системы вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности ее работы, с последующим проведением ежемесячных работ по очистке и дезинфекции системы вентиляции и кондиционирования воздуха.

4. Организовать ежедневно, перед началом рабочей смены, «входной фильтр» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте (работников) с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами, или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта РФ (опрос).

5. Организовать при входе посетителей в объект общественного питания места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей

(в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

6. Организовать допуск посетителей в масках и перчатках, термометрию и недопуск к обслуживанию при повышенной температуре и/или признаках респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

7. Ограничить доступ на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

8. Обеспечить возможность соблюдения дистанции 1,5 м между посетителями, в том числе путем нанесения разметки. Размещение обеденных столов должно быть предусмотрено на расстоянии не менее 1,5 м между посадочными местами.

9. Применять в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройства для обеззараживания воздуха.

10. Оборудовать туалетные комнаты для посетителей и санузлы для работников умывальниками для мытья рук с мылом и дозаторами для обработки рук кожными антисептиками.

11. Обеспечить работников запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Рекомендуется обеспечить работников на входе защитными экранами при общении их с посетителями, обработка которых осуществляется в соответствии с инструкцией.

12. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов использовать герметичную упаковку из двух полиэтиленовых пакетов.

13. Проводить ежедневную (ежесменную) влажную уборку производственных помещений и мест общественного пользования (комнат приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, а также оргтехники, поверхностей столов, спинок стульев (после каждого посетителя).

14. Применять для проведения дезинфекции дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

15. Обеспечить на объекте не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

16. Проветривать (при возможности) рабочие помещения каждые 2 часа.

17. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование

посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

18. При применении одноразовой посуды производить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

19. Работа предприятий общественного питания допускается только при оснащении современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом или одноразовой посудой (работа организаций, использующих ручной способ мойки посуды, не допускается). Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

20. Рекомендуется обработка общих предметов на столах (солонки, хлебницы) после каждого посетителя, либо использование специи в одноразовых упаковках.

21. Рекомендуется использование в объектах общественного питания мебели с покрытием, поддающимся мойке и дезинфекции, а также использование одноразовых чехлов-накидок для мебели с тканевым покрытием.

22. Допускается использование пледов при условии их стирки (химчистки) после каждого посетителя и выдачи их в запечатанных пакетах.

23. Запрещается проведение в предприятиях общественного питания массовых мероприятий (свадьбы, поминки, юбилеи), а также открытие детских и игровых зон, буфетов и салат-баров, мест скопления людей (развлекательных, танцевальных зон, игр, и др.), использование кальянов.