

Приложение
к письму Роспотребнадзора
от 08.05.20 № 04/1895-2020-24

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БАНЬ И САУН
С ЦЕЛЬЮ НЕДОПУЩЕНИЯ ЗАНОСА И РАСПРОСТРАНЕНИЯ
НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

1. Перед открытием бани, сауны проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
 2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» для сотрудников с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (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.
 3. Организация при входе в баню, сауну меет обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.
 4. Запрещение входа в бани, сауны лиц, не связанных с их деятельностью, за исключением работ, связанных с ремонтом и обслуживанием оборудования.
 5. Ограничение контактов между работниками и между посетителями:
 - 5.1. Организация обслуживания в бане, сауне по предварительной записи по сеансам (одномоментный вход в баню на один полный банный цикл группы лиц в количестве из расчета 1,5 кв. м в помывочной на одного человека).
- Соблюдение временного интервала между сеансами не менее 20 минут между посетителями для исключения контакта между ними и проведения

дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря.

5.2. Исключение ожидания посетителями внутри бани, сауны.

5.3. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников и посетителей (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).

5.4. Запрет на использование купелей и бассейнов.

6. Организация посменной работы сотрудников.

7. Запрет приема пищи на рабочих местах, а также исключение предоставления для посетителей напитков (чая, кофе и т.д.) и пищи.

8. Выделение для приема пищи персонала специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

9. Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков.

10. Обеспечение и контроль за использованием работниками специальной одежды и обуви и средств индивидуальной защиты (маски одноразовые или многоразовые, исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа; перчатки) (при работе вне мыльных и парильных).

11. Обеспечение ежедневной (после окончания работы) стирки специальной одежды работников и белья для посетителей (простыни, полотенца и т.д.) по договору со специализированной организацией или непосредственно в бане, сауне (при наличии соответствующих условий).

12. Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты дезинфицирующих и моющих средств.

13. Проведение проветривания помещений, оборудованных оконными проемами, между сменами.

14. Проведение каждые 2 часа влажной уборки с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты) с обработкой

всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, подлокотников, стульев, диванов) с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

15. Проведение дезинфекции по вирусному режиму помещений, оборудования и инвентаря в раздевальных, мыльных и парильных после каждого сеанса.

16. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

17. Обеспечить проведение информирования работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной гигиены (регулярного мытья рук с мылом и обработки кожным антисептиком в течение всего рабочего дня, после посещения санузла, перед приемом пищи)

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19**

Методические рекомендации
MP 3.1/2.3.6. 0190 -20

Москва 2020

**Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.
МР 3.1/2.3.6. 0190 -20**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «30 мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека,

Государственный санитарный

надзор Российской Федерации

А.Ю. Попова



30 мая 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ 2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19

Методические рекомендации
MP 3.1/2.3.6.0196-20

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; 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 Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2. Обеспечение персонала 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 с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими

средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

3. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

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

5. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

6. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

7. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты 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, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

8. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

9. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания

(маски, респираторы), перчаток.

10. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

11. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

12. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

13. Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. 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.

14. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

16. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.