**Рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания.**

**Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции).**

**Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв.м, при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.**

**1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.  
2. Противоэпидемические мероприятия:**

* **работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);**
* **организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;**
* **влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;**
* **проветривание (при наличии возможности);**
* **обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;**
* **социальная дистанция.**

**ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР РОСПОТРЕБНАДЗОРА**

**8-800-555-49-43**