

**Критерии снятия режима ограничений
для предприятий общественного питания**

<i>№ п/п</i>	<i>Принимаемые меры</i>	<i>Возможность применения меры (+/-)</i>
<i>Обязательные меры</i>		
1.	Обеспеченность персонала средствами индивидуальной защиты (маски)	
2.	Обеспеченность персонала средствами индивидуальной защиты (перчатки)	
3.	Обеспеченность персонала кожными антисептиками	
4.	Обеспеченность соблюдения социальной дистанции	
5.	Возможность организации расстояния между столами не менее 1,5 метров	
6.	Обеспеченность на предприятии достаточного запаса одноразовых и многоразовых масок для работников	
7.	Обеспеченность на предприятии достаточного запаса дезинфицирующих средств	
8.	Установка в пунктах приема и выдачи заказов на вынос защитных ограничительных экранов из прозрачных полимерных материалов	
<i>Дополнительные меры</i>		
9.	Возможность проведения ежедневного бесконтактного контроля температуры тела работников	
10.	Обеспеченность посетителей кожными антисептиками	
11.	Возможность проведения влажной уборки помещений каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
12.	Возможность проведения влажной уборки оборудования каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
13.	Возможность проведения влажной уборки обеденных залов каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
14.	Возможность проведения влажной уборки столов каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств	

	средств	
15.	Возможность проведения влажной уборки санузлов каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
16.	Возможность проведения дезинфекционной обработки ежедневно в конце рабочей смены	
17.	Обеспеченность работы с многоразовой посудой с обязательной дезинфекцией	
18.	Организация поста мойки и дезинфекции рук на входе кухню и в производственные помещения	
19.	Возможность дезинфекции ручек всех дверей, включая входные ручки, ручки морозильников, ручки холодильников, ручки окон; кассовых аппаратов; рабочих кухонных поверхностей; прилавков; мест самообслуживания, включая пин-пады; столов; стульев; детских стульчиков; крышек мусорных контейнеров; наружных стен витрин должна производиться каждые 2 часа	
20.	Обеспеченность устройствами для обеззараживания воздуха в помещениях кухни и других производственных помещениях	
21.	Обеспеченность курьеров, осуществляющих доставку готовых блюд, средствами индивидуальной защиты в количестве, необходимом для работы на протяжении всей смены с учетом правил их использования	
22.	Наличие дезинфекционной рамки для обработки сотрудников и посетителей	
23.	Возможность осуществления проветривания помещений каждые 2 часа	
24.	Обеспеченность устройствами для обеззараживания воздуха	
25.	Обеспеченность одноразовой посудой	

26.	Организация записи в журнале регистрации результатов медицинского осмотра работников	
27.	Соблюдение требования о проведении работ по дезинфекции строго в водонепроницаемых одноразовых перчатках и при необходимости в химически-стойких многоразовых перчатках	
28.	Использование в работе дезинфектантов, подтвержденных сертификатами качества	
29.	Использование автоматических дозаторов моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции кухонного инвентаря и оборудования	
30.	Использование автоматических дозаторов моющих и дезинфицирующих средств для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений	
31.	Размещение в пунктах выдачи заказов дозирующих устройств с кожным антисептиком	
32.	Обеспечение звукового оповещения о необходимости соблюдения социальной дистанции для ожидающих заказа потребителей вне предприятий	
33.	Организация места ожидания формирования заказа для работников служб доставки	
34.	Обеспечение измерения температуры тела курьеров, осуществляющих доставку заказов	
35.	Наличие возможности безналичного способа оплаты	
36.	Обеспеченность курьеров переносными терминалами оплаты	