

**ЧЕК-ЛИСТ К СТАНДАРТУ**  
**безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих**  
**деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-гигиенической безопасности,**  
**в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге**  
**новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

**1. Общие положения**

Настоящий Стандарт безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму объектов общественного питания и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты общественного питания, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

**Стандарт****Примечание****Режим работы в условиях сохранения рисков распространения COVID-19****Работа с персоналом (перед началом рабочего дня)**

должен производиться осмотр каждого сотрудника с измерением температуры тела;





## Производственные и вспомогательные помещения

должен быть оборудован пост для мойки и дезинфекции рук при входе на кухню и производственные помещения;



должен быть обеспечен достаточный запас 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), перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в два часа) для использования их при работе с посетителями;





все работы по дезинфекции должны выполняться в водонепроницаемых одноразовых перчатках и при необходимости в химически-стойких многоразовых перчатках. Использование средств индивидуальной защиты и дезинфектантов в полном соответствии с требованиями изготовителя;





при необходимости должны использоваться автоматические дозаторы моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции кухонного инвентаря и оборудования;

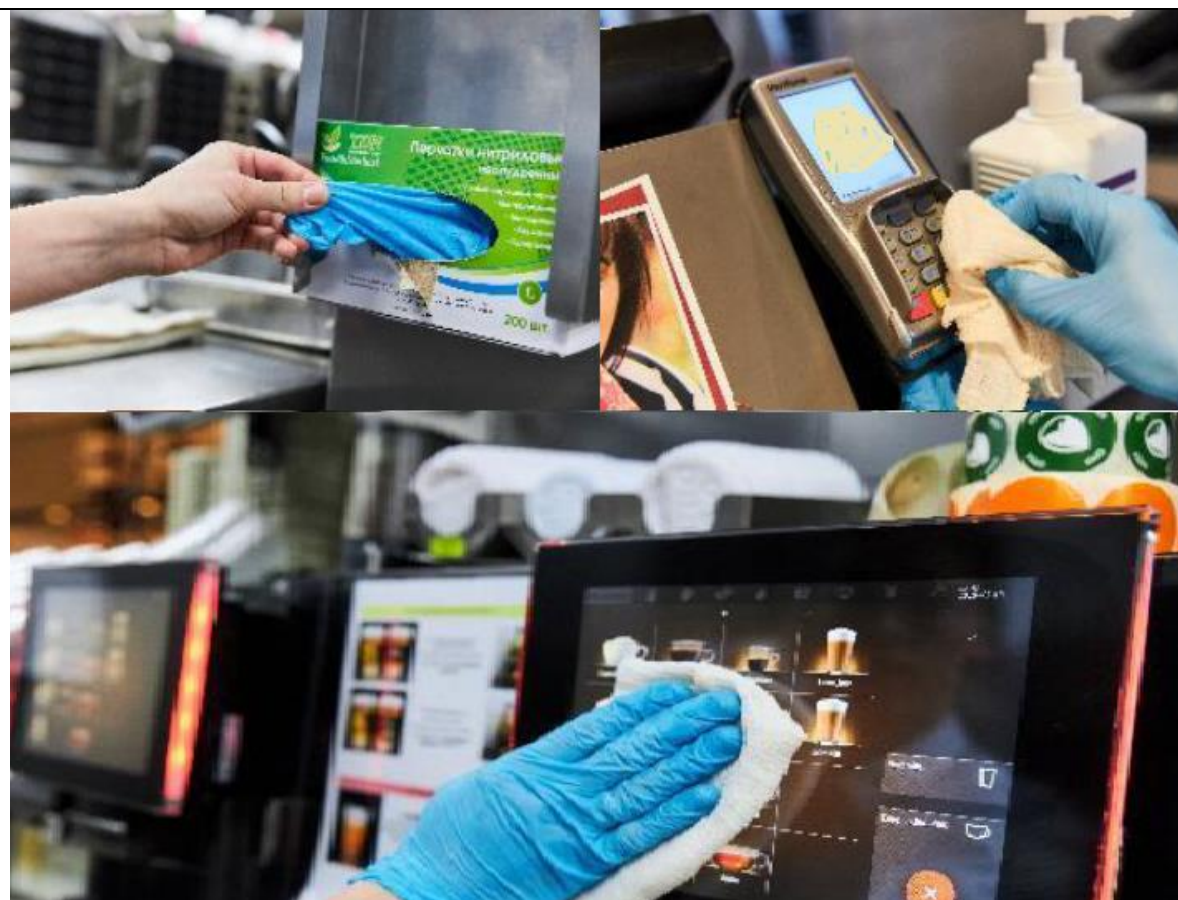


при необходимости должны использоваться автоматические дозаторы моющих и дезинфицирующих средств для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений;





работники на всех участках должны работать в одноразовых перчатках. Дезинфекция 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 2-4 часа. Дезинфекция полов должна производиться каждые 2-4 часа;



должны устанавливаться устройства для обеззараживания воздуха в помещениях кухни и других производственных помещениях;



## Реализация готовых блюд при торговле на вынос

в пунктах приема и выдачи заказов на вынос должны устанавливаться защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов;



сотрудники должны использовать маски и защитные экраны для лица, которые защищают рот, нос и глаза;





зоны выдачи заказов должны быть укомплектованы дозирующими устройствами с кожным антисептиком;



должно обеспечиваться звуковое оповещение о необходимости соблюдения социальной дистанции 1,5 метра для ожидающих заказа потребителей вне предприятий (в местах, где это возможно с учетом требований законодательства);





## Доставка готовых блюд

для работников служб доставки должны быть обеспечены места ожидания формирования заказа с учетом необходимости соблюдения социальной дистанции 1,5 метра;



должно обеспечиваться измерение температуры тела курьеров, осуществляющих доставку заказов;

должно обеспечиваться звуковое оповещение о необходимости соблюдения социальной дистанции 1,5 метра внутри предприятия для сотрудников и курьеров.



курьеры, осуществляющие доставку готовых блюд, должны быть обеспечены одноразовыми перчатками и одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы на протяжении всей смены с учетом правил использования данных средств защиты;





доставка готовых блюд должна осуществляться бесконтактным способом с соблюдением социальной дистанции 1,5 метра от двери заказчика, направлением уведомления через смс-сообщение или посредством звонка в дверь;



должна вывешиваться информация о предпочтительном безналичном способе оплаты услуги;



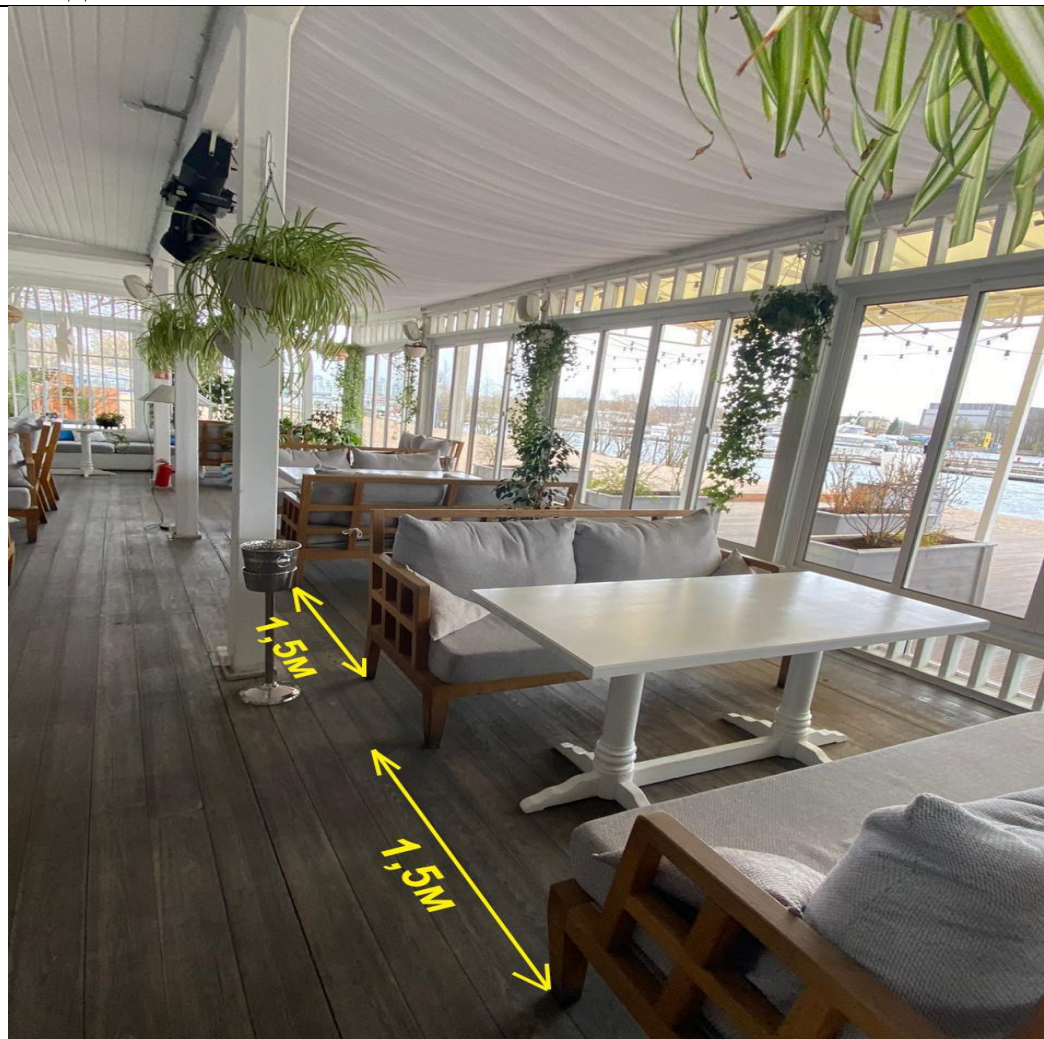


оплату рекомендуется осуществлять бесконтактным способом. Курьер должен быть обеспечен переносным терминалом;



## Обеденные залы

При режиме работы в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м;



должны устанавливаться устройства для обеззараживания воздуха в помещениях кухни и других производственных помещениях;





на входах в обеденные залы и в санузлах для посетителей должны быть установлены дозаторы с дезинфицирующими средствами;

при входе на объект должны быть организованы места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующих средств;





уборка обеденных залов должна производиться каждые 2-4 часа, в том числе гостевого санузла, с применением дезинфицирующих средств, с обязательной обработкой поверхности столов, спинок стульев и подлокотников, поручней, перил, раковин для мытья рук, витрин самообслуживания и других контактных поверхностей после каждого посетителя;



## Производственные и вспомогательные помещения

не должны допускаться к работе лица, имеющие признаки простудных или респираторных заболеваний, а также осуществлять ежедневное (перед началом работы) измерение температуры у всех работников предприятия общественного питания;



на входе на предприятие должен устанавливаться пост для обработки рук, который комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;



официанты и другой персонал, обслуживающий посетителей, должны быть обеспечены одноразовыми перчатками и одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы в смене в обеденном зале с учетом правил использования индивидуальных средств защиты;

должно быть обеспечено использование устройств для обеззараживания воздуха;

посетителям старше 65 лет должно быть рекомендовано отказаться от посещения предприятия общественного питания;





уборка производственных и вспомогательных помещений, в том числе и санузла должна производиться каждые 2-4 часа с раствором дезинфицирующего средства. Обязательной обработке подлежат поверхности, ручки дверей и другие контактные поверхности; должно осуществляться проветривание и обеззараживание воздуха каждые 2 часа;



должны вывешиваться информационные плакаты о мерах защиты от коронавируса.

**COVID-19**

**ПРАВИЛА  
ПРОФИЛАКТИКИ  
НОВОЙ  
КОРОНАВИРУСНОЙ  
ИНФЕКЦИИ**

**ЗАЩИТИ СЕБЯ**

РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ЕДИНЬЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43



**З**акрывайте рот и нос при чихании и кашле



**А**нтисептиками и мылом с водой обрабатывайте руки и поверхности



**Щ**еки, рот и нос закрывайте медицинской маской



**И**збегайте людных мест и контактов с больными людьми



**Т**олько врач может поставить диагноз – вызовите врача, если заболели



**И**спользуйте индивидуальные средства личной гигиены



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;

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;

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;

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



## Особенности работы сезонных объектов общественного питания

на территории сезонного объекта общественного питания для посетителей и работников организаций должны устанавливаться дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваться визуальные инструкции по технике дезинфекции рук;



1  
Ладонь к ладони,  
включая запястья



2  
Правая ладонь  
на левую тыльную сторону  
кисти и наоборот



3  
Ладонь к ладони  
с перекрещенными  
пальцами



4



5



6

в сезонных объектах общественного питания каждые 2-4 часа осуществляется влажная уборка оборудования, туалетов для посетителей, а также столов и прилавков с применением 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;

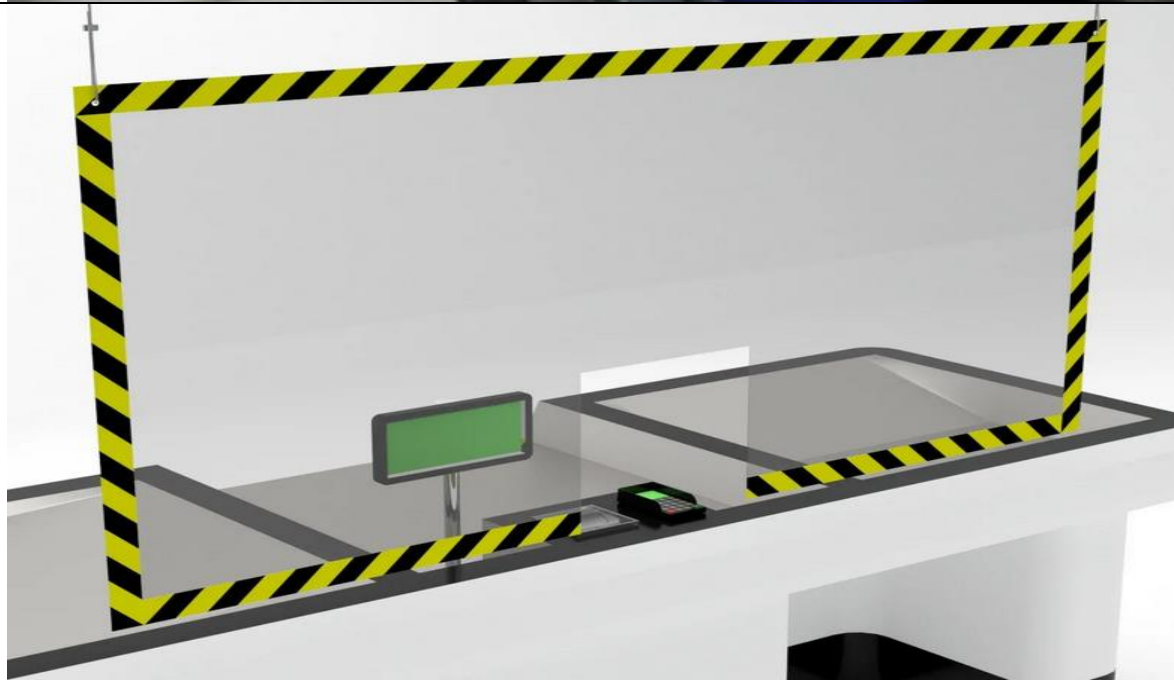




отпуск товара и прием денег должен производиться в одноразовых перчатках;



в местах расчета с посетителем должны устанавливаться защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов,



В местах расчета с посетителем должны вывешиваться информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты;

**COVID-19**

**ПРАВИЛА  
ПРОФИЛАКТИКИ  
НОВОЙ  
КОРОНАВИРУСНОЙ  
ИНФЕКЦИИ**

**ЗАЩИТИ СЕБЯ**

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43



**З**акрывайте рот и нос при чихании и кашле



**А**нтисептиками и мылом с водой обрабатывайте руки и поверхности



**Щ**еки, рот и нос закрывайте медицинской маской



**И**збегайте людных мест и контактов с больными людьми



**Т**олько врач может поставить диагноз – вызовите врача, если заболели



**И**спользуйте индивидуальные средства личной гигиены

**БЕЗОПАСНАЯ  
ONLINE-  
ОПЛАТА!**



на полу должны наноситься разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления людей;



размещение столов в сезонных объектах общественного питания должно осуществляться с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.





