

**Критерии безопасной деятельности
объекта розничной торговли, в том
числе санитарно-гигиенической безопасности в целях
противодействия распространения в Санкт-Петербурге
новой коронавирусной инфекции (covid-19)**

<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.	Наличие в кассовой зоне специальной разметки для соблюдения социальной дистанции покупателей во время совершения покупок	
6.	Обеспеченность кассиров одноразовыми перчатками и одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы в смене в торговом зале с учетом правил использования данных средств защиты	
7.	Наличие в кассовых зонах защитных ограничительных экранов из прозрачных полимерных материалов	
8.	Возможность обеспечения дистанции не менее 1,5 метров между работниками в помещениях для принятия пищи	
9.	Наличие специальной разметки для соблюдения безопасной дистанции 1,5 метра в местах скопления покупателей (вдоль прилавков, витрин, стеллажей)	
10.	Обеспеченность работников торгового зала одноразовыми перчатками и одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы в смене в торговом зале с учетом правил использования данных средств защиты	

11.	Обеспеченность на предприятии достаточного запаса одноразовых и многоразовых масок для работников	
12.	Обеспеченность на предприятии достаточного запаса дезинфицирующих средств	
13.	Установка в пунктах приема и выдачи заказов защитных ограничительных экранов из прозрачных полимерных материалов	
<i>Дополнительные меры</i>		
14.	Возможность проведения ежедневного бесконтактного контроля температуры тела работников	
15.	Обеспеченность посетителей кожными антисептиками	
16.	Возможность проведения влажной уборки помещений каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств	
17.	Возможность проведения влажной уборки оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств	
18.	Возможность проведения влажной уборки обеденных залов каждые 4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
19.	Возможность проведения влажной уборки столов каждые 4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
20.	Возможность проведения влажной уборки санузлов каждые 4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
21.	Возможность проведения дезинфекционной обработки ежедневно в конце рабочей смены	
22.	Обеспечение обработки кассовой линии с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств каждые 2 часа	
23.	Размещение информационных материалов о мерах защиты	
24.	Обеспеченность обработки ручек тележек с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств каждые 2 часа	
25.	Наличие возможности обработки столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в	

	соответствии с инструкциями по их применению	
26.	Наличие на входе в торговый зал поста для обработки рук антисептиком на основе изопропилового спирта покупателями	
27.	Наличие возможности дезинфекции при работе с многоразовой посудой	
28.	Использование в работе дезинфектантов, подтвержденных сертификатами качества	
29.	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	
30.	Обеспеченность одноразовой посудой	
31.	Возможность осуществления проветривания помещений каждые 2 часа	
32.	Обеспеченность бактерицидными лампами для обеззараживания воздуха	
33.	Наличие информационных плакатов (баннеров) о санитарной обработке тележек	
34.	Обеспеченность механической мойки посуды в специализированных моечных машинах	
35.	Наличие договора со специализированной организацией о проведении ежедневной дезинфекции торгового зала	
36.	Наличие информации о режиме работы отдельных участков и зон торгового зала	
37.	Организация записи в журнале регистрации результатов медицинского осмотра работников	
38.	Соблюдение требования о проведении работ по дезинфекции строго в водонепроницаемых одноразовых перчатках и при необходимости в химически-стойких многоразовых перчатках	
39.	Наличие возможности безналичного способа оплаты	

40.	Наличие дезинфекционной рамки для обработки сотрудников и посетителей	
41.	Использование автоматических дозаторов моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции кухонного инвентаря и оборудования	
42.	Использование автоматических дозаторов моющих и дезинфицирующих средств для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений	
43.	Обеспеченность облучателями закрытого типа для обеззараживания воздуха в помещениях кухни и других производственных помещениях	
44.	Размещение в пунктах выдачи заказов дозирующих устройств с кожным антисептиком	