Предложения
по организации санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике ОРИ и коронавирусной инфекции
для объектов **общественного питания при проведении корпоративов в Новогодние праздники**

на период сохранения рисков распространения инфекции COVID-19

Предлагаю руководителям и должностным лицам объектов организовать проведение следующих мероприятий:

1. Обеспечить ежедневное проведение уборки помещений, включая санитарно-бытовые, мест общего пользования, предметов (двери, дверные ручки, барные стойки, столы, спинки стульев, раковин для мытья рук, подносов, выключателей и т.д.) с применением дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов (обладающих вирулицидным действием) и разрешенных к применению для этих целей, в соответствии с инструкциями по применению средств.
2. Обеспечение условий для соблюдения социальной дистанции между работниками (членами коллективов) и посетителями.
3. Обеспечить расстояние между столиками в обеденных залах 1,5 метра.
4. Информировать посетителей о необходимости соблюдения безопасной дистанции не менее 1-1,5 метра.
5. Размещение в общедоступных местах (на информационных стендах, табло, иным способом) наглядной информации по профилактике инфекции COVID-19.
6. Обеспечить должные условия для соблюдения правил личной гигиены посетителями и работниками объекта (наличие жидкого мыла, антисептика для рук в дозаторах, электоро- или одноразовых полотенец в санитарных узлах для посетителей и персонала, в производственных помещениях). При входе в объект оборудовать места для обработки рук посетителей антисептиками в дозаторах (предпочтение локтевым и сенсорным дозатарам). Обеспечить контроль их регулярной заправки. Обеспечить рабочие места барменов антисептиками во флаконах с распылителями мелких объемов (карманные антисептики).
7. Обеспечить постоянную и эффективную работу системы приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, исправность фрамуг, форточек для проветривания помещений.
8. Обеспечить регулярное проветривание помещений.
9. Осуществлять мытье посуды с применением дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей в соответствии с инструкцией производителя. При осуществлении мытья посуды в посудомоечных машинах мойку осуществлять в соответствии с инструкциями по эксплуатации, применяя режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды при температуре не ниже 65^0C.

10. Обеспечить запас дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов (обладающих вирулицидным действием), наличие инструкций на дезсредства.
11. Обеспечить контроль за приготовлением дезинфицирующих растворов с учетом инструкций по применению дезсредств.
12. Обеспечить запас антисептиков для рук.

P.S. В случае изменения эпидемической ситуации в сторону ухудшения подходы по профилактике инфекции COVID-19 могут быть изменены в сторону ужесточения в соответствии с требованиями санитарных норм и правил «Требования к организации и. проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа и инфекции COVID-19», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 №217.

Врач-гигиенист (заведующий)
отделения гигиены питания
Гомельского областного ЦГЭ и ОЗ С.А. Колеснева

Врач- эпидемиолог (заведующий)
Отделом эпидемиологии
Гомельского областного ЦГЭ и ОЗ И.Ф. Салажкова