Информация\*

## о выполненных мероприятий по обеспечению готовности объекта общественного питания на открытом воздухе посредством выносных столиков ( далее – объект) к возобновлению работы с учетом установленных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека требований в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 30 мая 2020 года МР 3.1/2.3.60190-20

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятия | Информация о выполнении (указывается проделанная работа по обеспечению соблюдения требований)  |
| 1. | Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением температуры контроля тела работника и ведения журнала с отражением соответствующих записей |  |
| 2. | 2.1.Обеспечение персонала запасом одноразовых и многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя изпродолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами |  |
| 2.2 | Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия внешних производственных факторов |  |
| 2.3 | Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок и их герметичной упаковки |  |
| 3. | Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, или дезинфицирующими салфетками |  |
| 4. | Ограничение доступа в помещения, не связанные с обслуживанием посетителей, лиц, не связанных с деятельностью объекта  |  |
| 5. | Размещение столов с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 метра |  |
| 6. | Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования |  |
| 7. | Наличие графика проведения ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания. В инструкциях по их применению должны быть указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Кратность обработки – каждые 2-4 часа контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники. |  |
| 8. | Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы, перчатки) |  |
| 9. | Наличие в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха  |  |
| 10. | Проветривание рабочих помещений каждые 2 часа |  |
| 11. | Наличие необходимого количества одновременно используемой столовой посуды и приборов, обеспечивающих потребность объекта общественного питания для обслуживания посетителей |  |
| 12. | Наличие посудомоечной машины с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимов (рекомендуется) |  |
| 13. | Обеспечение при ручном способе мытья посуды обработки всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению |  |
| 14. | Организация централизованного сбора использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты и ее герметичной упаковки |  |

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

 (подпись)

\*Заполняется и подписывается хозяйствующим субъектом (организация или ИП), оказывающим услуги общественного питания на каждый объект отдельно.