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;



должна производиться запись в журнале регистрации результатов медицинского осмотра работников;



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 дезинфектанктов в полном соответствии с требованиями изготовителя;



для проведения дезинфекции должны применяться дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых, указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

предприятии (организации) на должен быть в наличии для обработки рук обработки помещений сотрудников И (производственных, служебных, зала для посетителей) не менее чем 5-дневный запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток;

ПЕКЛАРАЦИЕЯ О СООТВЕТСТВИИ

Общество с отраниченной ответственностью «Дайверско (ООО «Дайверско)
навы нажива организация или факция, выс, отчество видавыувального предприванателя, приванию достаранно

на воетнетрированца) Межрайснияя инспекция Федеральной налоговой службы № 46 по-г. Москве от

Адрост 125445, Российская Федерация, гором Можав, узики Согоманая, дом 24Д, экан 2, помещ живефен. +74892701797, почта: welcome_usesidEdverspc_com.

в. лиць Гимерального директора Кошрина Игора Никола ничка. Дальнойсь финаци, на, втекство рухованием сергиненных регистация об долго д

Haromonartena: «Diversey BV»
Apper: Rembrandtlass 414, 7545 ZW Enschede, Efficienzarian

de Val de Fontenay 94133 Fontenay sous Bois Codes, Spannier

de Val de Fontenay 94133 Fontenay sous Bois Codes, Spannier

Ознаваль: «Вичетку» Решее «К.Б.», 911 Алунна du Vai de Fonteney van Bois Cedex, Quammer «Иубилаетте набел (Патага Int Базове К11 9 26 (Шпарата, Великофетия, Великофетия на д.) соответствует греб опыним ГОСТ 12.1.097-29 (пл. 1.2.1.3). Предъежничение ментометия, стовы в т. д.) соответствует греб опыним ГОСТ 12.1.097-29 (пл. 1.2.1.3). Предъежничение появляетсям безонасности и съфективности дезинфетимонных средств, подътоващие контролю при призедения обявательной сертифовация. № 611/275-297 (пл. 1.1—17, 2.1—2, 3.5.1).

(обозитиение порменянным двуументов, соотностине метириме подтнорящего денной дослерованей, с унили иси пунстов этом меранализма документов, кодерживает пребенными даж дожной продукция

Денларации принята на озно-вании: Свядительства о государственной регистрации Ис RUJ779-8.8.002.E-00121.103-17 от 16.03.2017 года, выдано Федеральной страбой по вадогору в офере ваденат прав потребентели в бизполнувач челоское; Земератого изключения № 8788 ст 08.11.2016 года, протоколов несподований № 115/16 от 06.07.2016 года, №521 от 03.08.2016 года, въданы Федеральным бюлжетным учреждением науки Научно-исспедсивленьский институт деницфектологии Федеральной службы по надвору в сфере вицисты прав потребителей и благовозучви человека. (ФБУН

Дата принятых докларации 06.03.2019

Сведения с регистрации декларации с соответствии
Регистрационный вомер RA..RU.11A.Д37, Орган по серхификации продукции "Краско Дар" ООО "ИД,

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИЕ

Общество с ограниченной ответственностью «Дайверси» (ООО «Дайверси»)

трирован(а) Межрай онная инспекция Федеральной налоговой службы № 46 по г. Москве от

09.08.2002. OFPH: 1027700115596

Апрес: 125445, Российская Фелерация, город Москва, упице Оможная, дом 24Д, этаж 2, помещение III, телефен: +7/959701797, почта: welcome.russia@diversey.com

в лице Генерального директора Косарева Игоря Николаевича

(доколюсть, фамилия, имя, отчество руководителя организация, от имени которой принимается декларыция) заявляет, что Средство дезинфицирующее с моющим эффектом «Охіvіг Excel Foam» (Оксивир Эксель

(нависнов внис, тип. марка предукция, на воторую распространеется деклараван Серийный выпуск, Код ОКПД 2 20.20.14.000, Код ТН ВЭД 3808 94 9000

сведения о серийном выпуске или партии (вкочер партии, номера изделий, реквизаты договора (контракта), накладная, код ОБ 005-93 и: (вляя) ТН ВЭД ТС или ОК 002-93 (ОКУН)

Изготовитель: «Diversey Europe Operation B.V.» Апрес: Maarssenbroeksedijk 2, 3542 DN Utrecht, Нидерланды Филиал: «Diversey BV», адр ес: Rembrandtlaan 414, 7545 ZW Enschode, Нидерланды

мименения в тел.)

коответствует гребованиям ГОСТ (2.1. 007-76 (ип. 1.2, 1.3), Нормативные показатели безопасности и эффективности деанифекционных средств, подлежащие контролю при проведении обязательной сертификации № 01-12/75-97 (ип. 1.1–1.7, 2.1–2.9, 5.1)

Дехарация принтя на селовании Свядот съцена о государственной регистрации № В ВЦТ 70 ж 88 (02. Б04 ж 10.11 Т 70.01 0.2017 глад, важно Февгроповий ступной по патору в сјере зашита прав потребителей и благопозучи челонеке; Экспертного заключения № 87113 от 22.09.2019 года, вадано Федеральным боростимы учреждение марки «Научин-сенсковательности и технитут дезимфектологии» (ФБУН НВИ дезимфектологии Респотребиллора).

Дата принятия декларации 03.09.2019

Регистрационный номер RA.RU.11АДЗ7, Орган по сертификации продукции "Красно Дар" ООО "ИД

(нияменование и варее органа по сертификация, зарегистрированиего адрес 4278 % РОССИЯ, горол Москво, ул. Сущёвский Вал., д. 9, к. 1, оф.513

реглетацион на номер декснарации о соответствии РОСС RU ДеМ LAД37.В.17491/19, от 03.09.2019
(дата регистрации и регистрации и номер декснарации)
М.П. Гурева Вера Михайлоовия



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



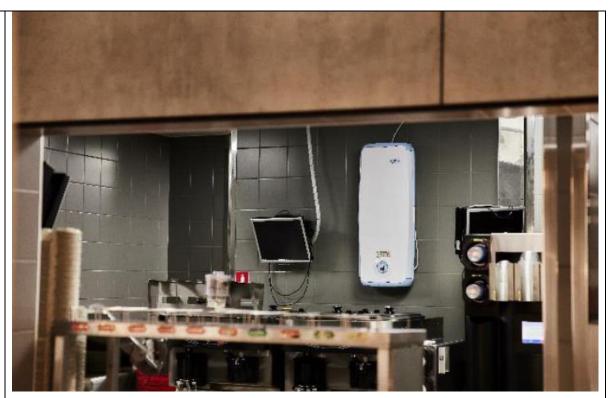
при необходимости должны использоваться автоматические дозаторы моющих и дезинфицирующих средств для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений;



работники на всех участках должны работать В одноразовых перчатках. Дезинфекция ручек всех дверей, включая входные ручки, ручки морозильников, холодильников, ручки окон; ручки кассовых аппаратов; рабочих кухонных поверхностей; прилавков; мест самообслуживания, включая пин-пады; стульев; стульчиков; столов; детских крышек мусорных контейнеров; наружных витрин должна производиться стен 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);



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;

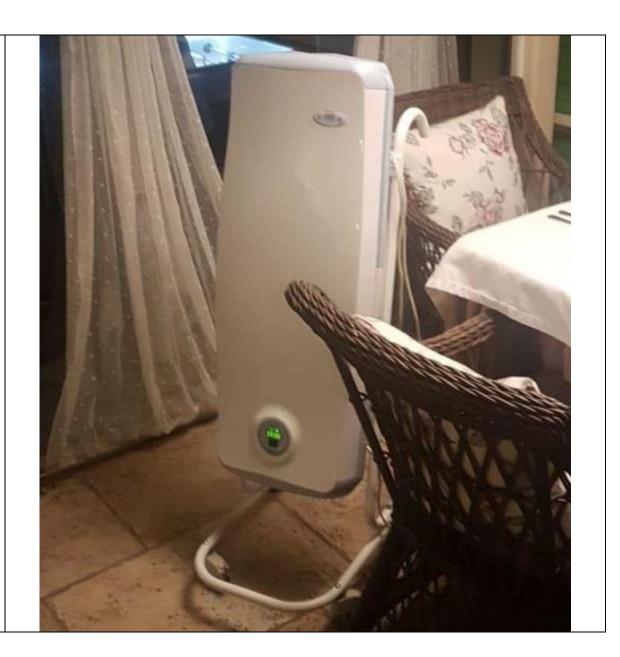


Обеденные залы

При режиме работы в условиях сохранения рисков распространения СОVID-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 должна залов производиться каждые 2-4 часа, в том числе санузла, гостевого применением дезинфицирующих средств, с обязательной обработкой поверхности столов, спинок стульев 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;



персонал, официанты другой И обслуживающий посетителей, должны быть обеспечены одноразовыми перчатками и одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы в смене обеденном зале 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;







ПРАВИЛА
ПРОФИЛАКТИКИ
НОВОЙ
КОРОНАВИРУСНОЙ
ИНФЕКЦИИ

ЗАЩИТИ СЕБЯ

РОСПОТРЕБНАДЗОР

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









- Закрывайте рот и нос при чихании и кашле
- Антисептиками и мылом с водой обрабатывайте руки и поверхности
- Щеки, рот и нос закрывайте медицинской маской
- **И**збегайте людных мест и контактов с больными людьми
- Только врач может поставить диагноз вызовите врача, если заболели

Используйте индивидуальные средства личной гигиены

рекомендуется оснащение организаций обшественного современными питания посудомоечными машинами 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 обработки, обеспечивающие режимы 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;

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

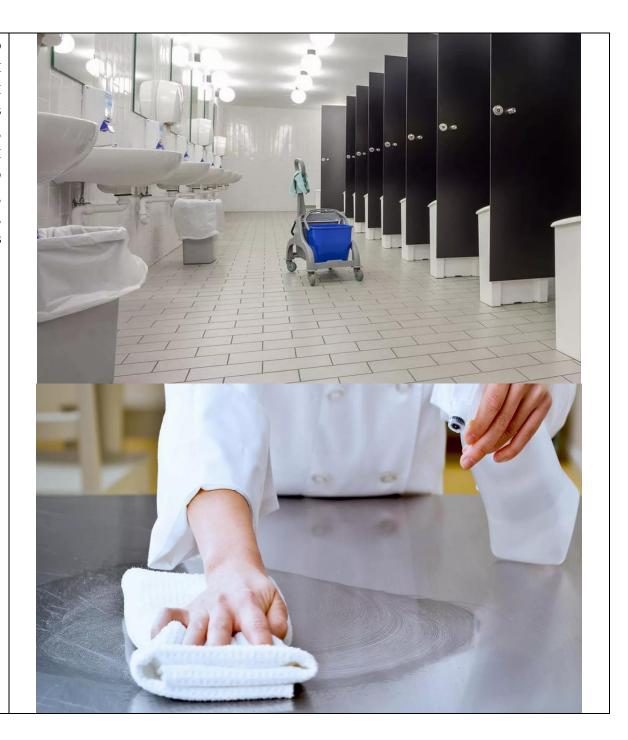


Особенности работы сезонных объектов общественного питания

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



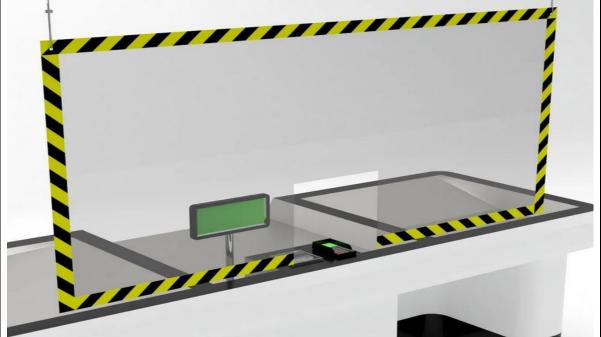
в сезонных объектах общественного питания каждые 2-4 часа осуществляется влажная уборка оборудования, туалетов для посетителей, а также столов и прилавков с применением дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, 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;



ПРАВИЛА
ПРОФИЛАКТИКИ
НОВОЙ
КОРОНАВИРУСНОЙ
ИНФЕКЦИИ

ЗАЩИТИ СЕБЯ

РОСПОТРЕБНАДЗОР

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



Закрывайте рот и нос при чихании и кашле

Антисептиками и мылом с водой обрабатывайте руки и поверхности

Щеки, рот и нос закрывайте медицинской маской

Избегайте людных мест и контактов с больными людьми

Только врач может поставить диагноз — вызовите врача, если заболели

Используйте индивидуальные средства личной гигиены





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.

