



## П Р И К А З № 150-п

05 июня 2020 года

г. Майкоп

О стандарте работы выполнения мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на предприятиях (в организациях), предоставляющих услуги общественного питания

В соответствии с пунктом 2 Указа Главы Республики Адыгея от 10.04.2020 № 45 «О дополнительных мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 2 апреля 2020 года № 239 «О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее – Указ Главы Республики Адыгея), рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) от 30.05.2020 № МР 3.1/2.3.6.0190-20 приказываю:

1. Утвердить стандарт работы выполнения мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на предприятиях (в организациях), предоставляющих услуги общественного питания, согласно приложению № 1 к настоящему приказу.

2. Утвердить чек-лист выполнения санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях (в организациях), предоставляющих услуги общественного питания, согласно приложению № 2 к настоящему приказу.

3. Предприятиям (организациям), предоставляющих услуги общественного питания, принять меры по исполнению требований пункта 4 Указа Главы Республики Адыгея.

4. Назначить заместителя начальника Управления промышленности, топливно-энергетического комплекса и торговли Министерства экономического развития и торговли Республики Адыгея Непшекуеву Т.С. ответственным за:

1) формирование сводного перечня предприятий (организаций), предоставляющих услуги общественного питания, на основании сведений, предоставляемых муниципальными образованиями;

2) информационное взаимодействие с органами местного самоуправления по мониторингу уровня заболеваемости на предприятиях (организациях), предоставляющих услуги общественного питания;

3) ежедневное информирование Министра экономического развития и торговли Республики Адыгея об уровне заболеваемости.

5. Рекомендовать органам местного самоуправления:

1) сформировать перечень предприятий (организаций), предоставляющих услуги общественного питания, расположенных в границах муниципального образования, и направить в Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея;

2) оказать содействие в доведении до руководителей предприятий (организаций), предоставляющих услуги общественного питания, стандарта работы выполнения мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее - стандарт);

3) осуществлять ежедневный мониторинг выполнения предприятиями (организациями), предоставляющих услуги общественного питания, мероприятий, установленных стандартом, уровня заболеваемости;

4) ежедневно информировать Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея об уровне заболеваемости на предприятиях (организациях), предоставляющих услуги общественного питания.

6. Настоящий приказ вступает в силу со дня его официального опубликования.

Министр



Г.А. Митрофанов

Приложение № 1 к приказу  
Министерства экономического  
развития и торговли  
Республики Адыгея  
от 05.06.2020 № 150-п

**Стандарт работы выполнения мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на предприятиях (в организациях)\*, предоставляющих услуги общественного питания:**

В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции на предприятие (в организацию), предоставляющее услуги общественного питания, необходимо осуществлять следующие меры:

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос, анкетирование и др.).

2. Обеспечение соблюдения режима самоизоляции работников в возрасте старше 65 лет, а также имеющих заболевания, согласно п. 6 Указа Главы Республики Адыгея от 30.03.2020 года № 39.

3. Обеспечение проведения лабораторного обследования персонала на COVID-2019 (однократно) в течение четырнадцати дней со дня возобновления деятельности предприятия (организации).

4. Обеспечение персонала запасом 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) и перчаток для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок и перчаток, а также использование увлажненных масок не допускается.

5. Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

6. Организация при входе на предприятие (в организацию) мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

7. Ограничение доступа в служебные помещения на предприятии (в организации) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

8. Размещение столов на предприятии (в организации) с соблюдением дистанцирования (расстановка перегородок или расстановка столов на расстоянии 1,5-2 метров);

9. Информирование посетителей о необходимости соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, и обеспечение контроля за соблюдением посетителями социального дистанцирования и обязательным ношением масок и перчаток на территории предприятия (организации), за исключением случаев, когда предоставление услуги требует их отсутствие.

10. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

11. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

12. Применение для проведения дезинфекции 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.

13. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

14. Проветривание каждые 2 часа рабочих помещений, помещений с постоянным нахождением работников и посетителей, и (или) применение бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

15. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

16. Рекомендуются 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.

17. 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.

18. 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.

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

**Организационные меры по внедрению стандарта работы выполнения мероприятий по предупреждению распространения в предприятиях (организациях) новой коронавирусной инфекции (COVID-19) включают следующие мероприятия:**

1. Издание руководителем предприятия (организации) приказа (распоряжения) о внедрении на предприятии (в организации) стандарта, с определением перечня мероприятий и ответственных должностных лиц за допуск к работе работников, а также за обеспечение работников средствами защиты и дезинфекции. Также руководитель организации обеспечивает доведение в письменном виде до сведения работников об ответственности за несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований, а также о необходимости выполнения ограничений и требований, установленных Указами Президента Российской Федерации и Указами Главы Республики Адыгея, вне рабочего времени, определяет список сотрудников и транспорта, подлежащих привлечению к работе организации.

2. После внедрения стандарта руководитель предприятия (организации), включенной в перечень, определенный Указом Главы Республики Адыгея, направляет в муниципальное образование уведомление о соответствии организации требованиям стандарта, с указанием даты начала функционирования предприятия (организации).

3. После начала осуществления деятельности руководитель предприятия (организации) обеспечивает ежедневное направление в администрацию муниципального образования чек-листов о выполнении санитарно-эпидемиологических требований по форме, утвержденной приказом Министерства экономического развития и торговли Республики Адыгея.

4. При поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека руководитель предприятия (организации)

незамедлительно представляет информацию о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.

\*Под предприятиями (организациями) в настоящем стандарте понимаются в том числе индивидуальные предприниматели

Приложение № 2 к приказу  
Министерства экономического  
развития и торговли  
Республики Адыгея  
от 05.06.2020 № 150-п

Чек-лист выполнения  
предприятиями (организациями)\*, предоставляющими услуги  
общественного питания

№ п/п	Наименование требования	Информация о выполнении (да/нет/не требуется)
1.	Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра».	
2.	Количество отстраненных от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	
3.	Обеспечение соблюдения режима самоизоляции работников в возрасте старше 65 лет, а также имеющих заболевания, согласно п. 6 Указа Главы Республики Адыгея от 30.03.2020 года № 39.	
4.	Обеспечение проведения лабораторного обследования персонала на COVID-2019 (однократно) в течение четырнадцати дней со дня возобновления деятельности предприятия (организации).	
5.	Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.	
6.	Организация при входе на предприятие (в организацию) мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.	
7.	Ограничение доступа на предприятие (в организацию) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).	
8.	Размещение столов на предприятии (в организации) с соблюдением дистанцирования (расстановка перегородок или расстановка столов на расстоянии 1,5-2 метров).	

9.	Информирование посетителей о необходимости соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, и обеспечение контроля за соблюдением посетителями социального дистанцирования и обязательным ношением масок и перчаток на территории предприятия (организации), за исключением случаев, когда предоставление услуги требует их отсутствие.	
10.	Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.	
11.	Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинки стульев, оргтехники.	
12.	Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.	
13.	Проветривание каждые 2 часа рабочих помещений, помещений с постоянным нахождением работников и посетителей, и (или) применение бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.	
14.	Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью	
15.	Осуществление мытья посуды ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (при отсутствии посудомоечной машины).	
16.	Применение одноразовой столовой посуды и приборов или не осуществление работа организации (при выходе из строя посудомоечной машины и отсутствия условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды).	

\*Под предприятиями (организациями) в настоящем чек-листе понимаются в том числе индивидуальные предприниматели