

Чек-лист по мониторингу предприятий общественного питания с легкой площадкой

№ меры	Мера	Выполнено: да/нет	Пояснения
1.	Перед открытием проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму		график генеральных уборок
2.	Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника		
2.1	Отстранение от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)		
2.2	Контроль в течение рабочего дня за состоянием здоровья работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией		
2.3	Уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными COVID-19 лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.)		
2.4	Допуск сотрудников к работе только с актуальными результатами предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения, наличием профилактических прививок		дата последнего медицинского заключения каждого работника (по списку)
2.5	Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные)		
3.	Организация при входе сотрудников места для обработки рук с оснащением:		наименование антисептика:
3.1	кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, с помощью установленных дозаторов (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе) либо		наименование средства:
3.2	парфмерно-косметической продукцией - жидкости, лосьоны, гели (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе) либо		
3.3	дезинфицирующими салфетками		
4.1	Обеспечение персонала для работы с посетителями:		
4.2	одноразовыми (смена масок не реже 1 раза в 3 часа), или многоразовыми со сменными фильтрами (смена фильтров в соответствии с инструкцией) масками		
4.3	дезинфицирующими салфетками		
4.4	кожными антисептиками для обработки рук		
4.5	Исключение повторного использования одноразовых масок, использование увлажненных масок		
4.6	Контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты		
5	Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок (герметически упакованных в 2 полиэтиленовых пакета)		
6.	Ограничение доступа лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ по обслуживанию производственного процесса (ремонт, обслуживание оборудования и т.д.)		
7	Организация поменной работы сотрудников		
8.	Размещение столов на легкой площадке с соблюдением дистанцирования (1,5 м)		
9.	Исключение обслуживания посетителей внутри предприятий общественного питания (кроме легкой площадки)		

10.	Организация ожидания на улице при непредвиденном скоплении очереди с соблюдением принципа социального дистанцирования (1,5 метра)		
11.	Организация при входе мест для обработки рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками посетителями		
12.	Обеспечить наличие условий для соблюдения правил личной гигиены посетителями: оборудование мест общего пользования дозаторами для мытья рук с мылом и для обработки рук кожными антисептиками (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе)		наименование антисептика.
13.	Обеззараживание воздуха в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств по обеззараживанию воздуха (бактерицидных обучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование)		вид бактерицидного обучателя: ведение учетной документации:
14.	Проведение проветривания закрытых помещений с постоянным нахождением работников каждые 2 часа		
15.	Проведение ежедневной (ежедневной) влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирусцидного действия		наименование дезсредства:
15.1	Проведение дезинфекции с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники) с применением дезинфицирующих средств вирусцидного действия		наименование дезсредства:
15.2	Обеспечение не менее 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты: масок, перчаток		
16.	Организация работ по использованию и обработке столовой посуды		
16.1	Обеспечение достаточным количеством одновременно используемой столовой посуды и приборов в соответствии с потребностью организации.		
16.2	Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями,		
16.3	деформированной, с поврежденной эмалью Оснащение организации посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом (рекомендовано)		
16.4	Обеспечить механическую мойку посуды моечной машиной с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах		
16.5	Обеспечить использование одноразовой столовой посуды и приборов при выходе из строя посудомоечной машины и отсутствии условий для соблюдения технологии мытья и дезинфекции посуды		
16.6	Обеспечить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты с последующим удалением. При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с соблюдением принципа социального дистанцирования (1,5		
16.7	Обеспечить обработку дезинфицирующими средствами посуды и столовых приборов при мытье ручным способом в соответствии с инструкциями по применению дезсредств		
17.	Обеспечить включение в программу производственного контроля перечня мероприятий, направленных на предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)		