

**Алгоритм
организации санитарно-противоэпидемических мероприятий по
профилактике ОРВИ и коронавирусной инфекции
на объектах общественного питания при проведении Новогодних
праздничных мероприятий**

Руководителям и должностным лицам объектов организовать проведение следующих мероприятий:

1. Обеспечить постоянную и эффективную работу системы приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, исправность фрамуг, форточек для проветривания помещений.
2. Осуществлять проветривание помещений каждые 2 часа.
3. Оборудовать помещения устройствами для обеззараживания воздуха (по возможности).
4. Обеспечить расстояние между столиками в обеденных залах 1,5 метра.
5. Информировать посетителей о необходимости соблюдения безопасной дистанции не менее 1-1,5 метра и использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания.
6. Обеспечить наличие средств индивидуальной защиты органов дыхания для возможности приобретения их посетителями.
7. Не допускать скопления посетителей.
8. Обеспечить контроль за:
 - состоянием здоровья физических лиц (посетителей) (проведение обязательной термометрии) на входе перед проведением мероприятия. Не допускать для участия в мероприятии физических лиц с температурой выше 37° С;
 - состоянием здоровья работников объекта (не мене 2 раз в день с проведение обязательной термометрии, в том числе перед приходом на работу) с отражением результатов в специальном журнале контроля;
 - использованием средств защиты органов дыхания физическими лицами в период проведения корпоративных встреч, в том числе во время танцев, общений и т.д. (за исключением приема пищи);
 - использованием работниками средств защиты органов дыхания и рук, регулярностью их замены. *(Ношение одноразовых перчаток не более одного-двух часов. При повторном использовании текстильных перчаток - стирать при температуре не ниже 60°С, затем гладить утюгом с паром).*

9. Обеспечить должные условия для соблюдения правил личной гигиены посетителями и работниками объекта (наличие жидкого мыла, антисептика для рук в дозаторах, электро- 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 дозаторам). Обеспечить контроль их регулярной заправки.
10. Запретить курение внутри помещений и использование кальянов.
11. Осуществлять проведение уборки помещений, 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). Дезинфекцию поверхностей рекомендуется проводить не менее 2 раз в день.
12. 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°C.
13. Обеспечить рабочие места барменов антисептиками во флаконах с распылителями мелких объемов (карманные антисептики).
14. Обеспечить работников объекта средствами защиты органов дыхания, рук (создать запас масок и перчаток).
15. Обеспечить запас дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов (обладающих вирулицидным действием), наличие инструкций на дезсредства.
16. Обеспечить контроль за приготовлением дезинфицирующих растворов с учетом инструкций по применению дезсредств.
17. Обеспечить запас антисептиков для рук.