

**Рекомендации по проведению профилактических
и дезинфекционных мероприятий по
предупреждению распространения новой
коронавирусной инфекции в организациях
общественного питания**

и пищеблоках образовательных организаций

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике и в целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Механизмы передачи инфекции - воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики:

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекций применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ:

- Соблюдение мер личной гигиены.
- Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
- Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями,
- дезинфицирующими салфетками,
- кожными антисептиками для обработки рук,
- дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается

Применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания

Дезинфицирующие средства должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность – свидетельство о государственной регистрации

- Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты
- - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б
- - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%),
- катионные поверхностно-активные вещества (КЛАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%),
- третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%),
- полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%),
- спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать **время экспозиции и концентрацию рабочего раствора** дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

Дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах в таре изготовителя. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Рекомендуется оснащать 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 температуре не ниже 65°C в течение 90 минут**.

Рекомендуется оснащать 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 температуре не ниже 65°C в течение 90 минут**.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть:

- трехсекционные ванны для столовой посуды
- двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов
- двухсекционные - для кухонной посуды

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическое очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье столовых приборов:

- столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой;
- прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, **не используются.**

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды **работа организации не осуществляется.**

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, **которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.**

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся:

- проветривание помещений
 - влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств
 - **протирание дезинфицирующими салфетками** (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания
- для уборки туалетов для персонала и для посетителей выделяется отдельный инвентарь;
- инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску;
 - инвентарь для мытья туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений отдельно окраску;
 - при каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором;

Профилактическая дезинфекция включает:

- меры личной гигиены,
- использование масок для защиты органов дыхания,
- частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками,

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций.

**Федеральный Закон №52-ФЗ
«О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения»**

**Статья 11 Обязанности индивидуальных
предпринимателей и юридических лиц**

«Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор»

**Постановление главного государственного врача №2 от
24.01.2020г.**

**«О дополнительных мероприятиях по недопущению
завоза и распространения
новой коронавирусной инфекции,
вызванной 2019 –пCoV»**

п.1.2 «Организовать (при необходимости) совместно с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в местах массового скопления людей (в том числе на торговых объектах...) мероприятия по усилению режима текущей дезинфекции»

**Постановление главного государственного врача №3 от
31.01.2020г.**

**«О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятиях по недопущению завоза и распространения
новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 –пCoV»**

п.1.3 «Организовать совместно с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в сфере общественного питания и торговли продуктами питания, мероприятия по обеспечению усиленного дезинфекционного режима»

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по I недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек; дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

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

Организации общественного-питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуются оснащать 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 температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты

- в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б

- в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода

- в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КЛАВ) -

- четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%),

- третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина

- (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и

- дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в

- концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе).

Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально

отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при

проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для

каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей

проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки

используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных

соединений.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлораактивных и кислородактивных соединений.

Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения.

Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.