





- размещения столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м;
- организации при входе на объект для посетителей мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками;
- оборудования умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования,
- оборудования в залах (фойе) для посетителей, а также в производственных и бытовых помещениях для персонала установки по обеззараживанию воздуха (рециркулятор), эксплуатация которого возможна в присутствии людей, с учетом объема помещения;
- проведения дезинфекции мест общего пользования и контактных поверхностей дезинфицирующими средствами вирулицидной направленности с кратностью каждые 2-4 часа;
- использования современных посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды обеспечивается ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

2. О принятом решении прошу письменно уведомить Управление Роспотребнадзора по Приморскому краю до 27.12.2021г.

Врио руководителя Управления



М.В. Полякова

О.А. Шорникова  
(423)244-06-94

