**Рекомендации по организации работы предприятий торговли**

# Помещения:

**1, 5 метр**

Нанесение размет- ки в торговом зале

Умывальники

с мылом в местах

3-4 часа

Ежедневная (ежес- менная) влажная

В случае выявления заболевших COVID-19,

Обеспечение не менее чем пятид-

**2 часа**

Проветривание каждые 2 часа

и в очереди в

кассу для соблюде- ния социальной дистанции 1,5 м

# Люди:

общественного пользования

уборка помещений, каждые 2 - 4 часа дезинфекция всех контактных поверх- ностей

проведение противоэ- пидемических меро- приятий

невного запаса моющих и дезинфи- цирующих средств и СИЗ

рабочих помещений, применение бакте- рицидных облучате- лей воздуха

Бесконтактный контроль темпе- ратуры у сотруд- ников до начала работы, запрет на нахождение на рабочем месте при признаках заболевания

Обработка рук кожными анти- септиками при входе, каждые два часа обработ- ка рук и/или перчаток продав- цами, кассирами, работниками зала

Работа персонала в масках

и перчатках

Посещение сто- ловой в строго отведенное время, запрет на прием пищи

на рабочем месте, только в отведен- ной комнате, разделение всех работников по

Ограничение направления сотрудников

в командировки

Осмотр работни- ков в течение дня на признаки респираторных заболеваний

Временное отстранение от работы или перевод

на дистанцион- ную форму работы лиц

из групп риска

# Пищевая продукция:

участкам

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые продукты хранятся с соблю-1 дением условий хранения, сроков | 2 | Максимально исключить отпуск товара и прием | 3 | Отпуск товара и прием денег проводить |  | 4 | Реализацию развесных товаров осуществлять |
| годности, требований к товару |  | денег одним лицом |  | в одноразовых перчатках |  |  | в упакованном виде |

**!**

**При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках**