



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ  
ПОЛИТИКЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ул. Новгородская, д. 20 лит. А, Санкт-Петербург, 191144  
Тел. (812) 576-24-61, Факс (812) 576-24-90  
e-mail: [ksp@gov.spb.ru](mailto:ksp@gov.spb.ru)  
<http://www.gov.spb.ru>  
ОКПО 00087053 ОКОГУ 2300220 ОГРН 1037843063873  
ИНН/КПП 7825675663/784201001

**Директорам государственных  
учреждений, находящихся в ведении  
Комитета по социальной политике  
Санкт-Петербурга  
(согласно списка)**

**Комитет по соц. политике СПб  
№ 020-01-16-1590/20-0-1  
от 11.03.2020**



№ \_\_\_\_\_

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**О направлении Рекомендаций по проведению  
профилактических и дезинфекционных  
мероприятий по предупреждению  
распространения новой коронавирусной  
инфекции в организациях общественного  
питания и пищеблоках образовательных  
организаций**

**Уважаемые коллеги!**

Комитет по социальной политике Санкт-Петербурга направляет вам письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу от 27.02.2020 № 78-00-05/40-4130-2020, содержащее Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций, для ознакомления и принятия в работу.

Приложение: в 1 экз. на 4 л.

**Заместитель председателя Комитета  
по социальной политике Санкт-Петербурга**

**А.Б. Любимов**

*Проворова Людмила Борисовна,  
(812) 576-26-41,  
[provorova@ksp.gov.spb.ru](mailto:provorova@ksp.gov.spb.ru)*

- [illegible]

27. Санкт-Петербургское государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания «Психоневрологический интернат №10»
28. Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом-интернат для престарелых и инвалидов»
29. Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом-интернат для престарелых и инвалидов № 1»
30. Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом-интернат для престарелых и инвалидов № 2»
31. Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом ветеранов войны и труда № 1»
32. Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом-интернат для ветеранов войны и труда № 2»
33. Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Специнтернат для инвалидов и граждан пенсионного возраста, освобожденных из мест лишения свободы»
34. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Пансионат для ветеранов войны и труда «Красная звезда»
35. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждения по оздоровительному отдыху и санаторно-курортному лечению «Пансионат «Заря»
36. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Детский оздоровительный комплекс «Дружных»
37. Санкт-Петербургское государственное казенное учреждение «Центр учета и социального обслуживания граждан Российской Федерации без определенного места жительства»
38. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Центр социальной реабилитации инвалидов»
39. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Социальный приют для детей «Транзит»
40. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Кризисный центр помощи женщинам»
41. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Центр социальной адаптации лиц, освободившихся из мест лишения свободы»
42. Санкт-Петербургское государственное бюджетное специальное реабилитационное профессиональное образовательное учреждение – техникум для инвалидов «Профессионально-реабилитационный центр»



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ  
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
по городу Санкт-Петербургу**

ул. Стремянная, д. 19, лит. А,  
Санкт-Петербург, 191025  
Телефон 764-42-38 факс 764-55-83  
e-mail: uprav@78rosпотребнадзор.ru  
http: www.78rosпотребнадзор.ru  
ОКПО 74851156, ОГРН 1057810212503  
ИНН КПП 7801378679 784001001

Председателю  
Комитета по социальной  
политике Правительства  
Санкт-Петербурга  
А.Н. Ржаненкову

ksp@gov.spb.ru

27.02.2020

78-00-05/40-4130-2020

Комитет по соц. политике СПб  
№ 020-01-16-1590/20-0-0  
от 27.02.2020

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

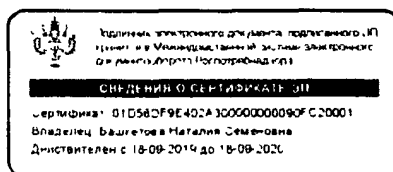
О направлении рекомендаций

Уважаемый Александр Николаевич!

Во исполнение поручения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» направляем Вам «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».

Прошу Вас довести данные рекомендации до подведомственных Вам учреждений.

Руководитель



Н.С. Башкетова

## **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 дезинфекции 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.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по 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 рекомендуется оснащать 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%), кислородоактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%),

катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ)– 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. 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.