

**Временные правила
для организаций общественного питания,
осуществляющих доставку еды**

- Для обеспечения сохранности, качества и безопасности пищевой продукции необходимо соблюдение требований технологии приготовления пищи, сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции.
- Каждый заказ регистрируется в учетной документации объекта питания с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.
- Для исключения вероятности одновременного развоза пассажиров и пищи (либо транспорт исключительно для развоза пищи) принимать заказы по доставке продукции от населения, расположенного ближе к объекту общественного питания.
- При производстве продукции общественного питания обеспечивается соблюдение поточности технологических процессов.
- Сокращение ассортимента продукции, многокомпонентных салатов, исключение кремowo-кондитерских изделий в период карантина.
- Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в отдельной потребительской таре, упаковке.
- Доставка продукции в одноразовой посуде, исключающей вторичное загрязнение продукции, с указанием даты и времени приготовления пищи.
- Персонал обеспечивается специальной санитарной одеждой (халаты, шапочки, косынки, повязок или сетки для волос, для бороды), а также средствами индивидуальной защиты (медицинская маска, перчатки одноразовые со сменой через каждые 2 часа), антисептическими средствами и средствами для мытья рук.
- Доставщики продукции (курьеры) обеспечиваются средствами индивидуальной защиты (медицинская маска, перчатки медицинские или другие, подлежащие обработке дезинфицирующими средствами, со сменой через каждые 2 часа), антисептическими средствами.
- Обеспечить проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) - проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, технологического оборудования, столов, санузлов для персонала и посетителей, кварцевание.
- При доставке продукции исключить контакт с потребителем, оставив корзину с продукцией у дверей, предварительно оповестив клиента по телефону (не стучать, не звонить, не касаться кнопки звонка).
- Не допускать к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)