



Вместе с Гудвин соблюдаем меры по противодействию распространения коронавируса!



Уважаемые партнеры, спешим напомнить Вам, что повышенные требования к гигиене и безопасности на предприятиях и в заведениях общественного питания сохраняются и коронавирусные ограничения усиливаются!

Сегодня действуют как ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ рекомендации Роспотребнадзора по организации работы в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, так и **новый СанПиН 2021**, где ужесточены правила обслуживания клиентов и поддержания санитарии.

Чтобы снизить риск заражения коронавирусной инфекцией и позаботиться о здоровье Ваших клиентов, сохранить "в строю" большинство сотрудников, специалисты Гудвин предлагают ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ в категориях "личная гигиена" и "СИЗ".

Сэкономьте свое время и воспользуйтесь нашим комплексным предложением.

Только самые необходимые позиции, с соответствующими сертификатами, по доступным ценам!

19 173	786,05 Р/шт	19 208	87,36 Р/шт	21 349	109 Р/уп	21 889	99 Р/3 шт
Kiilto Erisan Easysept кожный антисептик спиртовой 1л еврофлакон	Kiilto Erisan Easysept кожный антисептик спиртовой 100 мл	Перчатки одноразовые из эластомера размер М 100шт/уп TPE 20%	DEONICA гель для рук антисептический 75 мл, 3 шт				
18 985	1,99 Р/шт	16 202	100 Р/шт	21 350	109 Р/уп	19 646	150 Р/уп
Салфетка влажная дезинфицирующая 135x140мм ГУДВИН	SANFOR (Санфор) Дезинфекция средство универсальное 750 мл	Перчатки одноразовые из эластомера размер L 100шт/уп TPE 20%	Маска защитная многоцветная неопределенная черная в инд. упаковке, 5 штук				

Менеджеры Гудвин всегда готовы помочь подобрать вам необходимые средства дезинфекции и санитарно-гигиенические материалы, профессиональный инвентарь и химию.

1. «Входной фильтр» для работников

Персонал точки общепита следует встречать на входе в заведение до начала рабочего дня.

При этом необходимо:

- измерять температуру;
- опрашивать о состоянии здоровья;
- выяснять возможность контакта с инфицированными COVID-19 лицами за нерабочее время, прошедшее с окончания предыдущей смены и до нынешней явки на работу.

Сотрудников с признаками заболевания **не допускают** на рабочее место и **отстраняют** от работы.

2. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты (СИЗ)

Работодателю следует на входе (после прохождения фильтра) обеспечить всех сотрудников:

- кожными антисептиками;
- дезинфицирующими средствами;

Емкости с антисептиками (дезинфектантами) — обязательно с дозатором. Их нужно разместить на входе. Допустимо вместо жидких средств использовать дезинфицирующие салфетки.

- многоразовыми респираторами со сменными фильтрами или медицинскими масками из расчета 1 шт. на 3 часа (повторное использование одноразовой маски **недопустимо**).



Обращаем внимание, что в Рекомендациях **не упомянуты** одноразовые перчатки для персонала, так как для операций по сервировке и порционированию блюд наличие перчаток (отдельных для каждого блюда) предусмотрено Санитарными правилами организации общепита.

3. Утилизация использованных СИЗ

Также следует позаботиться о правильной утилизации использованных СИЗ. Это подразумевает:

- организацию сбора использованных СИЗ;
- их помещение в герметичную упаковку (можно в двойной полиэтиленовый пакет);
- размещение СИЗ после упаковки в контейнер для сбора отходов.

4. Разделение человеческих потоков

Следует ограничить доступ на объект посторонних лиц. Исключение — рабочие, которые пришли выполнить обслуживание и ремонт оборудования. Под «объектом» имеют в виду служебные помещения ресторана или кафе.

5. Поддержание чистоты и дезинфекция

В конце каждой смены необходима **влажная** уборка служебных и общественных помещений. Обеззараживание всех контактных поверхностей (ручек дверей, выключателей, поверхности столов и т. п.) следует проводить **каждые 2-4 часа**. Умывальники с мылом и антисептиками (в дозаторах) необходимо разместить и в общественных местах кафе или ресторана.

Закупить и применять нужно средства для дезинфекции:

- одобренные к использованию в общепите;
- в инструкциях к применению к которым указан режим обеззараживания при вирусных инфекциях.

Запас антисептиков и дезинфицирующих средств должен быть не менее чем на **5 дней** работы.

6. Использование посуды

Перед открытием точки общепита следует провести инвентаризацию имеющейся посуды и средств для ее мытья.

Запрещено использовать посуду со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Если посуду чистят в посудомоечной машине, последняя должна быть с **дезинфицирующим** эффектом. Если посуду в заведении моют вручную, нужно организовать ее обработку дезинфицирующими средствами. Когда нет возможности соблюдать технологию мытья посуды руками и отсутствует посудомоечная машина, необходимо в период пандемии пользоваться одноразовой посудой.

7. Социальная дистанция

Столы для гостей нужно разместить на расстоянии не менее чем **1,5 метра** друг от друга.

8. Обеззараживание воздуха

Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха. Проветривание каждые 2 часа.

Проверьте наличие следующих документов:

- журнал дезинфекции помещений
- график уборок
- журнал приготовления дезинфицирующего раствора
- сертификаты качества и свидетельства госрегистрации моющих веществ.