**Открытие летних кафе и веранд!**

С 20 июня разрешена работа объектов общественного питания на открытом воздухе.

Для открытия сезонных объектов собственнику необходимо выполнить ряд требований.

Организовать ежедневный «входной фильтр» перед началом рабочей смены с контролем температуры тела каждого работника. При входе на объект установить антисептики для обязательной обработки рук, обеспечить персонал запасом одноразовых и многоразовых со сменными фильтрами масок, а также дезинфицирующими салфетками или средствами, антисептиками для обработки рук, организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок, одноразовой посуды и их герметичной упаковки.

На сезонном объекте обязательно наличие пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы, перчатки); одноразовой посуды для обслуживания посетителей с расчетом трехсуточной потребности.

Столы должны быть размещены на расстоянии не менее 2 метров друг от друга, для каждого посетителя распечатано индивидуальное меню.

Также необходимо оборудовать умывальники для мытья рук с мылом и дозаторы для обработки рук антисептиками в местах общего пользования. В заведении необходимо наличие   графика проведения ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования, устройств для обеззараживания воздуха в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников.

Доступ в помещения, не связанные с обслуживанием посетителей, посторонних лиц должен быть максимально ограничен.

В настоящее время работа по открытию сезонных объектов питания продолжается.