



Ассоциация Рестораторов и Отельеров
«ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 125040, г. Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад.2, кор. 26
Почтовый адрес: 125040, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад.2, кор. 26, офис 106
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Исх. № Ф-05/07 от 21 мая 2020 г.

**Руководителю Роспотребнадзора
А.Ю. Поповой**

**Министру экономического развития
М.Г. Решетникову**

**Министру промышленности и торговли
Д.В. Мантурову**

**Уполномоченному при Президенте
Российской Федерации
по защите прав предпринимателей
Б.Ю. Титову**

**Президенту ТПП РФ
Катырину С.Н.**

**Президенту Ассоциации «НП «ОПОРА»
А.С. Калинину**

**Президенту «Деловой России»
П.Б. Титову**

Уважаемые коллеги!

Направляем предложения, подготовленные профессиональным сообществом, по поэтапному выходу из-под антивирусных ограничений предприятий общественного питания.

Прошу поддержать внесение изменений в Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации, принятые Роспотребнадзором, с учетом направленных предложений.

Приложение: Предложения профессионального сообщества по поэтапному выходу из-под антивирусных ограничений предприятий общественного питания на 2 л.

Президент
Федерации Рестораторов и Отельеров

И.О. Бухаров



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ **ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ**





Ассоциация Рестораторов и Отельеров
«ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 125040, г. Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад.2, кор. 26
Почтовый адрес: 125040, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад.2, кор. 26, офис 106
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Приложение
к письму № Ф-05/07 от 21 мая 2020 г.

Предложения профессионального сообщества по поэтапному выходу из-под антивирусных ограничений предприятий общественного питания

Этап 1

Открыта только доставка и работа на вынос.

Этап II: Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе).

Открыть все летние кафе с соблюдением социального дистанцирования 1 метр между столами.
Открыть кафе площадью до 200 метров с условием использования 50% посадочных мест.
Праздники разрешены только семейные в отдельных залах количеством не более 20 человек без дополнительных ограничений.

Дополнительные противоэпидемические мероприятия:

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;
3. Влажная уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня;
4. Дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены;
5. Проветривание при наличии возможности
6. Обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.
7. Соблюдение социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра).
8. Использование сотрудниками СИЗ (масок) с учетом производственных особенностей предприятия.

Этап III: Переходный к штатному режиму (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране).

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении действующих нормативных требований.

Разрешены любые массовые мероприятия до 100 человек (банкеты, поминки, праздники)

Дополнительные противоэпидемические мероприятия:

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;





Ассоциация Рестораторов и Отельеров
«ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 125040, г. Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад.2, кор. 26
Почтовый адрес: 125040, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад.2, кор. 26, офис 106
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

3. Текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня.
4. Дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены.
5. Проветривание при наличии возможности .
6. Обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.
7. Соблюдение социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра).