**Управление Роспотребнадзора по Саратовской области,**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения**

**«Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области»**

**ПАМЯТКА**

ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПИЩЕБЛОКАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

***Дезинфекционные мероприятия*** *–* умерщвление (удаление, уничтожение) микроорганизмов – возбудителей инфекционных и паразитарных болезней – на (в) объектах с целью прерывания путей передачи эпидемического процесса.

Дезинфекции подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, санузлов. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке.



Необходимо строгое соблюдение мер личной гигиены. 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. Повторное использование одноразовых масок не допускается!



По окончанию рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками ручек дверей, поручней, раковин для мытья рук при входе в обеденных зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

 При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.