**Роспотребнадзор дал рекомендации по работе кафе и ресторанов**

В данных рекомендациях, утвержденных Роспотребнадзором 30 мая 2020 года помимо общих (измерение температуры работников, организация мест для обработки рук антисептиками, проветривание и т.д.) приведены и специальные рекомендации. Из основных выделим следующие:

- обеспечить сотрудников запасом одноразовых масок, чтобы они могли их менять не реже одного раза в 3 часа, или многоразовыми масками со сменными фильтрами, а также дезинфицирующими средствами (салфетками), антисептиками;

- организовать централизованный сбор использованных масок: перед тем как размещать в контейнер для сбора отходов, герметично упаковать в 2 полиэтиленовых пакета;

- размещать столы на расстоянии 1,5 м;

- не использовать деформированную посуду, посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью;

- использовать современные посудомоечные машины с дезинфицирующим эффектом, а при его отсутствии мыть посуду и столовые приборы с дезинфицирующими средствами;

- использовать одноразовую посуду и приборы либо закрыть заведение, если посудомоечная машина сломалась, а технологию ручного мытья и дезинфекцию нельзя выполнить.