15 июля 2021 года в администрации Сорочинского городского округа прошло совещание с руководителями торговых объектов, общественного питания по соблюдению Указа Губернатора Оренбургской области от 17.03.2020 №112-ук «О мерах по противодействию распространению в Оренбургской области новой коронавирусной инфекции (2019-nCOV)» (с учетом изменений). В работе принимали участие заместитель главы администрации городского округа по экономике и управлению имуществом Павлова Елена Александровна, вр.и.о. начальника Юго-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Володина Татьяна Александровна, ведущий специалист отдела по экономике Яновская Татьяна Витальевна.

До присутствующих была доведена информация, что в соответствии с Указом Губернатора Оренбургской области всем хозяйствующим субъектам, осуществляющим деятельность по реализации товаров, оказанию услуг, в том числе услуг по перевозке пассажиров и багажа, необходимо обеспечить исключение допуска на территории торговых объектов, в торговые залы (помещения), места оказания услуг, общественный транспорт (в том числе такси) лиц при отсутствии у них средств индивидуальной защиты (маски), а также продажи им товаров, предоставления услуг

На совещании рассмотрены вопросы, что необходимо приостановить проведение на объектах общественного питания массовых мероприятий (банкетов, поминальных обедов и другого), осуществлять работу объектов общественного питания не ранее чем с 06.00 и не позднее 24.00 час.

На объектах торговли и при оказании услуг общественного питания необходимо обеспечить:

-Строгое соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), а именно

-исключение допуска на территории объектов лиц при отсутствии у них средств индивидуальной защиты (маски), а также продажи им товаров, предоставления услуг;

-утверждение графика санитарной уборки и дезинфекции с указанием лица, ответственного за его исполнение, и контроль его соблюдения;

-проведение ежедневной (не реже трех раз в день) обработки дезинфицирующими средствами поверхностей в помещениях, мебели, предметов обстановки, подоконников, кресел и стульев, дверных ручек, выключателей, вычислительной, множительной и иной техники, посуды, кранов и умывальников, другого санитарно-технического оборудования;

-установку в общедоступном месте антисептических средств для обработки рук;

-создание необходимых условий для соблюдения работниками правил личной гигиены, проведение утреннего фильтр контроля;

-собственникам объектов общественного питания обеспечить установку столов в обеденном зале на расстоянии не менее полутора двух метров.

. 



