**Работникам организаций общественного питания**

1. На предприятиях общественного питания профилактическая дезинфекция проводится с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным действием, которые можно использовать в присутствии людей. С ограничениями, в помещениях, не предназначенных для постоянного пребывания людей, применяют хлорактивные и кислородактивные дезинфицирующие вещества.
2. Дезинфекции подлежат поверхности в помещениях и оборудование, столы, клеенки, кухонный инвентарь, посуда, подносы, санитарно – техническое оборудование, мусоросборники, уборочный инвентарь.
3. Персонал, занятый приготовлением и раздачей пищи, обрабатывает руки кожным антисептиком, предназначенный для гигиенической обработки рук..
4. Генеральная уборка помещений и инвентаря с применением дезинфицирующих средств проводится еженедельно.