

Рекомендации по размещению диспенсеров

Поддерживайте гигиену эффективнее, оптимально размещая диспенсеры. Основополагающие принципы для ресторана.



1 Входы

Предоставьте персоналу и клиентам возможность соблюсти гигиену рук, размещая у входов в рестораны стойки мытья/дезинфекции рук. Размещайте на виду объявления, напоминающие о необходимости соблюдать гигиену рук и правила дистанцирования.



2 Кухня

Следите за тем, чтобы в диспенсерах у раковин для мытья посуды всегда было достаточно мыла и бумажных полотенец и размещайте меньшие по размеру диспенсеры с удобным доступом на отдельных рабочих местах. Бесконтактные диспенсеры помогут уменьшить риск заражения и распространения микробов.



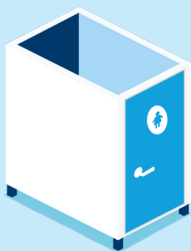
3 Выход из кухни

Разместите у двери, ведущей из кухни, диспенсер с одноразовыми полотенцами и протирачными материалами, чтобы работники могли регулярно протирать прилавок, где гости забирают свои заказы. Также разместите у всех дверей в подсобные помещения диспенсеры с дезинфицирующим средством.



4 Прилавок

Разместите рядом с прилавком диспенсеры с дезинфицирующим средством, чтобы дезинфицировать руки после каждого гостя, особенно если он расплачивается наличными, в случае чего, как известно, возможно распространение микробов. Устанавливайте диспенсеры с полистовой подачей салфеток, чтобы гости касались только той салфетки, которую берут.



5 Туалетные комнаты

Следите за тем, чтобы в этих помещениях было достаточно диспенсеров с мылом, полотенцами, салфетками и дезинфицирующим средством.



6 Корзины для мусора

Размещайте корзины для мусора рядом со всеми диспенсерами для предупреждения скопления отходов бумажных полотенец и перекрестного заражения. Размещайте также корзины для мусора у дверей, чтобы открыть дверь бумажным полотенцем и выбросить его для предотвращения заражения.