**Перечень мероприятий по подготовке, организации к проведению дезинсекции генератором холодного тумана.**

1. Выделить санитарный день или час (не менее 5часов)
2. Проинформировать персонал объекта о сроках и времени обработки, а также необходимых мерах предосторожности.
3. Предварительная влажная уборка всех помещений, подлежащих дезинсекции. *Генеральная уборка проводится до обработки, а затем после экспозиции (8/12 часов), ещё раз убраться*.
4. Отключить на время проведения обработки пожарную сигнализацию, вытяжку, вентиляцию и электрооборудование.
5. Проветрить исправность лестниц, полов, наличие освещения в помещениях, возможность естественного проветривания, либо наличие вентиляции с механическим побуждением.
*Проветрить помещение после выдержки экспозиции (8/12 часов)*
6. Отсутствие в обрабатываемых помеще­ниях лиц, не имеющих отношения к дезинсекции (8/12 часов).
7. Обеспечить доступ во все без исклю­чения помещения и строения объекта, на прилегающую территорию, а также отодвинуть от стен электрооборудование, столы, тумбы.
8. Упаковка бумажных салфеток и ланч-боксов в водонепроницаемые мешки.
9. Освободить все стеллажи и тумбы от продуктов питания и посуды.
10. Если в помещении имеется мебель, обработка которой не желательна (могут остаться запах препарата или пятна), то лучше плотно накрыть её водонепроницаемой плёнкой.
11. При наличие аквариумов в помещениях, их необходимо герметизировать с помощью водонепроницаемой плёнки, стекла, оборудование обогащения воды временно отключить.
12. Обязательно присутствие на объекте ответственного за про­ведение дезинсекционных работ сотрудника объекта. Наличие у него средств индивидуальной защиты органов дыхания и защитного халата.
13. Убрать помещения через 8-12 часов после окончания Работ, но не позже чем за 1 часа до использования объекта по назначению.
*Помещение следует убирать при открытых окнах, форточках или при включенной приточно-вытяжной вентиляции, влажным способом. Тщательно протереть все поверхности.*
14. Обеспечить ежемесячное проведение дезинсекции в организации общественного питания, так как они относятся к объектам, имеющим особое эпидемиологическое значение, дезинсекция в этом случае осуществляется ежемесячно.