

РЕГЛАМЕНТ
порядка оказания услуг общественного питания на стационарных
предприятиях общественного питания в целях недопущения
распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)
на территории Ивановской области

Настоящий Регламент порядка оказания услуг общественного питания на стационарных предприятиях общественного питания в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области разработан на основании «МР 3.1/2.3.6.0190-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-2019. Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.05.2020.

1. Организация оказания услуг общественного питания

1.1. Услуги общественного питания предоставлять на открытых верандах (сезонные летние кафе) и в залах обслуживания закрытых помещений стационарного объекта общественного питания (далее – объект общественного питания) при условии:

единовременного заполнения не более 50% посадочных мест в соответствии с проектной вместимостью объекта общественного питания с размещением столов на объекте общественного питания с соблюдением дистанцирования между посетителями, размещенными за отдельным столом, на расстоянии не менее 1,5 м до посетителей за соседними столами при рассадке не более 6 человек за 1 стол;

единовременного заполнения 100% посадочных мест в соответствии с проектной вместимостью объекта общественного питания с размещением столов на объекте общественного питания с соблюдением дистанцирования между посетителями, размещенными за отдельным столом, на расстоянии не менее 2 м до посетителей за соседними столами при рассадке не более 6 человек за 1 стол.

1.2. При обслуживании посетителей у барной стойки необходимо обеспечить соблюдение социального дистанцирования (не менее 1,5 м) между персоналом и клиентом, а также между посетителями объекта общественного питания, в том числе путем нанесения специальной сигнальной разметки, соответствующей расстановке барной мебели.

В случае организации питания по типу «шведский стол» обеспечить расстановку блюд на шведской линии с соблюдением принципа социального дистанцирования (не менее 1,5 м), включая использование системы информирования посетителей во всех местах общего пользования, а также нанести сигнальную разметку на полу. Аналогичные требования предъявляются к организации питания по принципу линии раздачи.

При предоставлении на объекте общественного питания услуг караоке обеспечить соблюдение социальной дистанции не менее 4 м между исполнителем и другими посетителями, а также дезинфекцию микрофона после каждого использования.

1.3. Прием посетителей организовать по предварительной записи за исключением объектов общественного питания, работающих по принципу самообслуживания (по типу «шведский стол», линии раздачи и другое).

1.4. Для предотвращения одновременного скопления большого количества людей при посещении объекта общественного питания предусмотреть организацию максимального количества входов (выходов) на объект, в том числе на открытую веранду.

1.5. Обеспечить наличие при входе на объект общественного питания мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

1.6. Исключить отпуск готовых блюд, пищевых продуктов, напитков и прием денег одним лицом. Оплату товара производить бесконтактным способом.

1.7. Умывальники для мытья рук в местах общественного пользования оборудовать бесконтактными дозаторами для обработки рук кожными антисептиками.

1.8. Определить путь следования посетителей к санитарно-бытовым помещениям общего пользования (туалеты, умывальные с централизованной подводкой холодной и горячей воды), исключая проход посетителей через производственные и вспомогательные помещения и массовое скопление людей в зоне ожидания, в том числе путем нанесения специальной сигнальной разметки для соблюдения социальной дистанции 1,5 м.

1.9. Организовать проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, меню и др.

1.10. Для проведения дезинфекции использовать дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к

применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

1.11. Обеспечить не менее чем на 5 дней запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок, респираторов), перчаток.

1.12. Закрытые помещения с постоянным нахождением работников оборудовать устройствами для обеззараживания воздуха.

1.13. При механической мойке посуды на специализированных моечных машинах процесс производить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

Для мытья посуды ручным способом предусмотреть 3-секционные ванны для столовой посуды, 2-секционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

1.14. При невозможности механической мойки посуды на специализированных моечных машинах либо при отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды использовать одноразовую посуду, приборы, обеспечить их запас в количестве в соответствии с пропускной мощностью объекта общественного питания.

1.15. Организовать сбор использованной одноразовой посуды и приборов в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые удаляются в качестве отходов в конце рабочего дня.

1.16. Обеспечить наличие и эффективное функционирование в объекте общественного питания систем приточно-вытяжной вентиляции с

механическим побуждением. Системы механической приточно-вытяжной вентиляции должны быть паспортизированы. Оценка эффективности работы вентиляционных систем должна быть подтверждена документально (акт проверки систем вентиляции и др.).

Обеспечить увеличение кратности воздухообмена и полное отключение системы рециркуляции (при их наличии) с целью подачи только наружного (атмосферного) воздуха в помещения объекта.

1.17. Проводить проветривание (при наличии возможности организации естественной вентиляции) помещений объекта общественного питания каждые 2 часа.

1.18. Запретить проведение на объекте общественного питания массовых культурных, развлекательных, спортивных и иных мероприятий, банкетов, дискотек¹.

2. Организация деятельности персонала

2.1. Организовать ежедневный перед началом работы каждой смены, а также в течение рабочего дня, контроль температуры тела работника с обязательным отстранением от работы лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторного заболевания.

2.2. Временно отстранить от работы или перевести на дистанционную форму работы лиц, входящих в группы риска: лиц в возрасте 65 лет и старше, а также лиц, состоящих на диспансерном учете в связи с сердечно-сосудистыми, онкологическими заболеваниями, сахарным диабетом, хроническими заболеваниями органов дыхания, и беременных женщин.

2.3. Проводить ежедневный опрос работников о состоянии их здоровья и здоровья лиц, проживающих вместе с ними, о возможных контактах с больными COVID-2019 или лицами, вернувшимися из-за рубежа или иных субъектов Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2.4. Обеспечить контроль за отсутствием на рабочих местах лиц, временно отстраненных от работы, а также лиц, в отношении которых вынесено постановление об изоляции.

2.5. Всем работникам ежедневно перед началом рабочего дня в домашних условиях обеспечить измерение температуры тела с занесением данных в соответствующую графу опросника (чек-листа).

Заполненный опросник (чек-лист), заверенный подписью работника, сдается на входе на объект общественного питания перед началом рабочей смены. Допуск работников на объект без заполненного в полном объеме опросника (чек-листа) запрещен.

2.6. Среди сотрудников назначить лицо, наделенное полномочиями по осуществлению контроля за проведением противоэпидемических

¹ В новой редакции из п. 1.18 исключено слово «караоке».

(профилактических) мероприятий по предупреждению заноса и распространения COVID-2019 и исполнению требований настоящего Регламента в организации с ежедневным ведением соответствующей документации о результатах контроля.

2.7. Ограничить контакты между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не имеющих общих задач и производственными процессами, связанными с контактом с посетителями и не предусматривающими непосредственный контакт с ними.

2.8. Использовать средства дистанционного (аудио-, видео- и другие виды связи) взаимодействия с различными структурными подразделениями организации, другими хозяйствующими субъектами, в том числе с поставщиками продукции. Организовать бесконтактный прием корреспонденции.

2.9. Ограничить доступ в служебные помещения организации лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с ремонтом и обслуживанием технологического оборудования.

2.10. Работу с поставщиками пищевых продуктов организовать таким образом, чтобы минимизировать контакты персонала объекта общественного питания с сотрудниками иных организаций. Погрузочно-разгрузочные работы производить с соблюдением социальной дистанции между работниками не менее 1,5 м.

2.11. Обеспечить персонал запасом одноразовых или многоразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией), перчаток для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

2.12. Обеспечить контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты (масок, перчаток) при работе с посетителями.

2.13. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок, перчаток. Предусмотреть перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичную упаковку в 2 полиэтиленовых пакета.