



ПРАВИТЕЛЬСТВО ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 28.09.2020 № 441-п

г. Иваново

О внесении изменений в постановление Правительства Ивановской области от 08.05.2020 № 209-п «Об утверждении регламентов по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», указом Губернатора Ивановской области от 17.03.2020 № 23-уг «О введении на территории Ивановской области режима повышенной готовности», с учетом санитарно-эпидемиологической обстановки на территории Ивановской области, в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области Правительство Ивановской области **п о с т а н о в л я е т**:

Внести в постановление Правительства Ивановской области от 08.05.2020 № 209-п «Об утверждении регламентов по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области» следующие изменения:

1. В приложении 11 к постановлению, в пункте 4.6 раздела 4 после слов «кожи рук» дополнить словами «(средств защиты кожи рук (перчаток) или средств для обработки рук (кожных антисептиков))».

2. В приложении 14 к постановлению:

2.1. Пункт 1.1 раздела 1 изложить в следующей редакции:

«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.».

2.2. Пункт 1.2 раздела 1 изложить в следующей редакции:

«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.».

2.3. В пункте 1.3 раздела 1 после слов «по предварительной записи» дополнить словами « за исключением объектов общественного питания, работающих по принципу самообслуживания (по типу «шведский стол», линии раздачи и другое).».

2.4. Пункт 1.13 раздела 1 изложить в следующей редакции:

«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.».

2.5. Пункт 1.14 раздела 1 изложить в следующей редакции:

«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.».

2.6. В пункте 1.16 раздела 1 слова «в объекте» заменить словами «в объекте общественного питания».

2.7. В пункте 1.18 раздела 1 слово «караоке» исключить.

2.8. В абзаце втором пункта 2.5 раздела 2 слова «в организацию» заменить словами «на объект общественного питания».

3. В приложении 21 к постановлению:

3.1. В пункте 1.1 раздела 1 слово «учреждений» заменить словами «учреждений, возобновляющих деятельность.».

3.2. Пункт 1.2 раздела 1 дополнить абзацем следующего содержания:

«Требования к наличию медицинского документа, подтверждающего отрицательный результат лабораторного исследования материала COVID-2019 методом ПЦР, отобранного не ранее чем за 3 календарных дня до даты приема и размещения, либо медицинского документа, подтверждающего выявление антител иммуноглобулина G (IgG) при заселении в учреждение лиц, прибывающих на территорию Ивановской области из других субъектов Российской Федерации, устанавливаются в соответствии с указом Губернатора Ивановской области от 17.03.2020 № 23-уг “О введении на территории Ивановской области режима повышенной готовности”».

3.3. Пункты 2.3, 2.4 раздела 2 изложить в следующей редакции:

«2.3. Обеспечить регулярную дезинфекцию воздуха путем использования бактерицидных облучателей - рециркуляторов закрытого типа в местах общего пользования.

2.4. Организовать проведение дезинфекции контактных поверхностей не реже чем 1 раз в 2 часа.».

3.5. Пункт 3.1 раздела 3 дополнить абзацем следующего содержания:

«Рекомендовать отдыхающим (проживающим) осуществлять проветривание номеров не реже 1 раза в 2 часа.».

3.6. В пункте 3.2 раздела 3 слова «и потолка» исключить.

3.7. Пункт 4.6 раздела 4 изложить в следующей редакции:

«4.6. Сотрудники, имеющие непосредственный контакт с отдыхающими (проживающими) или лицами иных организаций, при выполнении своих служебных обязанностей должны использовать средства защиты органов дыхания (смена маски проводится в случае ее увлажнения, но не реже чем раз в 3 часа) и обеспечены в достаточном количестве кожными антисептиками.».

3.8. Пункт 5.1 раздела 5 дополнить абзацами следующего содержания:

«Деятельность объектов общественного питания в гостиницах (отелях) осуществляется в соответствии с требованиями Регламента порядка оказания услуг общественного питания на стационарных предприятиях общественного питания в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области (приложение 14 к настоящему постановлению).

Деятельность объектов общественного питания при размещении отдыхающих (проживающих) в санаторно-курортных учреждениях, домах отдыха, гостевых домах и иных средствах размещения осуществляется в соответствии с пунктами 5.2 – 5.10 настоящего Регламента.».

3.9. Пункт 6.1 раздела 6 дополнить абзацем следующего содержания:

«Обработку шезлонгов (и аналогичных им объектов) необходимо проводить после каждого отдыхающего (проживающего) либо предусмотреть выдачу одноразовых простыней перед использованием шезлонга, организовав в данном случае место сбора использованных простыней и их дальнейшую утилизацию.».

**Губернатор
Ивановской области**



С.С. Воскресенский