

Методические рекомендации
«Порядок организации работы объектов общественного питания
в период действия ограничительных мер по защите населения Свердловской
области от новой коронавирусной инфекции»

1. Общие положения

Настоящие Методические рекомендации являются временными и разработаны в целях реализации на общедоступных предприятиях общественного питания мер, направленных на предотвращение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Свердловской области в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

Методические рекомендации определяют дополнительные требования к санитарно-гигиеническому состоянию объектов общественного питания, соблюдению правил личной гигиены производственным и обслуживающим персоналом, порядку оказания услуг.

2. Форматы работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 и требования к размещению летних кафе, летних веранд и летних террас

2.1. В период действия ограничительных мер и в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 общедоступные предприятия общественного питания всех типов, в соответствие с межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» предоставляют услуги общественного питания в следующих формах:

- реализации продукции общественного питания на вынос из зала предприятия питания, без потребления на месте;
- доставка продукции общественного питания по заказам потребителей.

2.2. Упаковка и маркировка продукции общественного питания, реализуемой на вынос и посредством доставки осуществляется в соответствие с действующими техническими регламентами.

2.3. В период ослабления режима повышенной готовности, в соответствие с Указом Губернатора Свердловской области, допускается обслуживание потребителей на открытом воздухе в летних кафе, на летних верандах и летних террасах (далее – летние кафе) организованных при стационарных объектах общественного питания.

2.4. Летние кафе размещаются на территориях, непосредственно прилегающих к стационарным объектам общественного питания. Данное размещение не должно ограничивать движение пешеходов.

Размещение летних кафе на земельных участках находящихся в государственной или муниципальной собственности, осуществляется в соответствии со схемой размещения нестационарных торговых объектов, утвержденной нормативным правовым актом муниципального образования.

2.5. Конструкции летних кафе могут иметь надземную часть, представляющую собой искусственно возведенную плоскость (пол, настил и др.) или не иметь таковой. Над столиками может располагаться навес или установлены зонтики. Сплошное (закрытое) ограждение летних кафе или установка конструкций препятствующих свободному доступу воздуха не допускается.

3. Требования к организации работы и обслуживанию в летних кафе в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

3.1. Организация работы и обслуживания в летних кафе осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, Правилами оказания услуг в предприятиях общественного питания, межгосударственными стандартами.

Дополнительно действуют методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.2. В летнем кафе необходимо обеспечить доведение до сведения потребителей в наглядной и доступной форме полной и достоверной информации об оказываемых услугах.

На входной группе на вывеске указывается информация в соответствии с требованиями нормативных документов - наименование организации, место ее нахождения, тип предприятия, режим работы.

3.3. Дополнительно в наглядной и доступной форме размещается информация содержащая сведения: ФИО руководителя организации, контактные телефоны, максимальное единовременное количество потребителей в объекте, периодичность проведения дезинфекции контактных поверхностей, требования по применению средств индивидуальной защиты для потребителей и персонала, другая информация, необходимая в данных условиях.

3.4. На входе в летнее кафе силами предприятия обеспечивается измерение температуры тела потребителей бесконтактным способом. Потребители с повышенной температурой тела и/или явными признаками респираторного заболевания не допускаются в данное предприятие.

3.5. Для потребителей должны быть обеспечены условия для обработки рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками или организовано мытье рук с мылом.

При расположении туалетных комнат внутри стационарных предприятий общественного питания, для потребителей обеспечивается их безопасное посещение. Рекомендуется оградить проход в туалетные комнаты для предотвращения попадания потребителей в иные помещения предприятия общественного питания.

3.6. Вход потребителей в летнее кафе без средств индивидуальной защиты органов дыхания должен быть запрещен, исключение составляет непосредственное нахождение за столом.

Рекомендуется организовать при входе в летнее кафе места раздачи/продажи средств индивидуальной защиты.

3.7. При посещении летних кафе должны быть обеспечены условия социального дистанцирования:

- предусмотреть возможность посещения летнего кафе по предварительной записи;

- размещение столов для потребителей с учетом расстояния между столами не менее 1,5 м, не допускается сдвигание столов;

- количество посадочных мест за столами не более 2-х, исключением является посещение летних кафе с несовершеннолетними детьми;

- перед входом в летнее кафе на полу наносится визуальная различимая разметка, составляющая 1,5 метра, позволяющая потребителям ориентироваться для соблюдения дистанции друг с другом;

- при возможности обеспечить разделение потоков потребителей входящих и выходящих из летнего кафе.

3.8. Предприятие обеспечивает количественный контроль потребителей для соблюдения максимально возможного количества потребителей.

3.9. Обслуживающий персонал летних кафе (официанты, бармены, кассиры и др.) обязан работать только в средствах индивидуальной защиты – масках и перчатках.

3.10. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать полную потребность организации. Столовая посуда не должна быть с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

В предприятии общественного питания должны соблюдаться требования к обработке столовой посуды, утвержденные санитарными правилами.

3.11. Для обслуживания потребителей в летних кафе может использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке. Сбор использованной одноразовой посуды производится в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

3.12. В летних кафе могут реализоваться только пищевые продукты (полуфабрикаты, блюда, кулинарные и другие изделия), приготовленные в стационарном предприятии общественного питания.

При составлении меню необходимо учитывать особенности оформления и подачи блюд в нестационарных объектах, исключить блюда, имеющие особые требования к подаче.

Дополнительно в ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта, алкогольные напитки.

3.13. В летних кафе не допускается оказание услуг по предоставлению кальянов.

3.14. В летних кафе не допускается проведение мероприятий с массовым обслуживанием потребителей (юбилеи, банкеты, празднования и другие торжества).

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию, обработке производственных помещений и помещений для потребителей в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции

4.1. При открытии летнего кафе производится генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

4.2. Предусматривается ежедневное (ежесменное) проведение влажной уборки производственных, складских, служебных помещений, мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверные ручки, выключатели, поручни, перила, поверхности столов, спинки стульев и др.)

4.3. Информация о проведении уборки и дезинфекции фиксируется в специальных журналах учета (учетных формах) о проведения дезинфекции в целях профилактики коронавирусной инфекции.

4.4. В производственных помещениях с постоянным нахождением работников предприятий питания производится обеззараживание воздуха с применением бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа. Бактерицидные облучатели устанавливаются в необходимом количестве, предусмотренном инструкцией.

4.5. В закрытых помещениях (производственных, местах общего пользования и т.д.) производится проветривание помещений (при возможности) каждые 2 часа.

4.6. Для проведения дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в предприятиях общественного питания в соответствии с инструкцией по применению.

Предприятия питания должны иметь пятидневный запас моющих и дезинфицирующих средств.

4.7. Поверхности столов и спинки стульев, установленные в зале для потребителей в летних кафе должны быть выполнены из материалов устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств.

4.8. Влажная дезинфицирующая обработка столов и спинок стульев производится после каждого потребителя.

4.9. Не допускается использование на столах текстиля (скатерти, салфетки) многоразового использования.

4.10. В предприятии должна быть обеспечена ежедневная стирка спецодежды персонала и обеспечены условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.