

Протокол для ресторанов, пивоварен и виноделен: Приложение I

Последние обновления: (изменения выделены желтым цветом)

12/11/20:

- Временные зоны со столиками на открытом воздухе в ресторанах, пивоварнях и винодельнях закрыты для населения.
- Сотрудники должны постоянно носить покрытие для лица, за исключением употребления пищи или напитков. Сотрудники могут есть или пить только во время перерывов и в обозначенных зонах отдыха, предпочтительно на открытом воздухе. При употреблении пищи или напитков сотрудники должны соблюдать физическую дистанцию 6 футов (2 метра) от других людей.

11/25/20: Рестораны, пивоварни и винодельни могут предлагать еду и напитки только с использованием продаж на вынос, сервиса «на ходу» или доставки. Винодельни и пивоварни могут продолжать заниматься розничными продажами. Данные ограничения действительны с 25 ноября и до особого распоряжения.

11/10/20: Сотрудников назначают на роль наставников, чтобы обеспечивать соблюдение инструкций по физическому дистанцированию и инфекционному контролю.

В связи с продолжающимся и увеличивающимся распространением нового коронавируса (COVID-19), быстро увеличивающимся количеством случаев заражения и госпитализаций, а также необходимостью защитить самых уязвимых членов нашего сообщества, данный протокол был обновлен с целью ограничить деятельность ресторанов и прочих предприятий общественного питания до предоставления еды и напитков только с использованием сервиса доставки, сервиса «на ходу» или продажи на вынос. **Любое обслуживание, включающее подачу продуктов питания, напитков и/или алкоголя клиентам, сидящим за столиками внутри или снаружи помещения, или остающимся внутри или снаружи помещения для потребления пищи или напитков, запрещается.** Все временные зоны со столиками на открытом воздухе в ресторанах, пивоварнях и винодельнях закрыты для населения. **Общественные организации не должны устанавливать временные столики и стулья в местах или зонах, которые позволят людям, не являющимся членами одного домохозяйства, употреблять пищу на открытом воздухе, так как это создает риски, схожие с употреблением пищи на открытом воздухе в ресторанах.** В дополнение к условиям, предъявляемым к ресторанам, пивоварням и винодельням Главным санитарным врачом штата, рестораны, пивоварни и винодельни также должны выполнять данные протоколы для обеспечения безопасности и инфекционного контроля.

Винодельни, производящие собственное вино и имеющие отдельные залы для дегустации вин, которые получили исключение от определения «предприятие общественного питания» согласно Кодексу по вопросам охраны здоровья и безопасности штата Калифорния, раздел 113789(c)(5), и которым не требуется получение разрешения общественного здравоохранения на ведение деятельности, могут быть открыты для осуществления розничных продаж и должны выполнять требования безопасности сотрудников и инфекционного контроля, описанные в данном протоколе, а также Протоколы для предприятий розничной торговли, открытых для совершения покупок посетителями (Приложение В).

Заведения, которым не разрешено в соответствии с Указом Главного санитарного врача и настоящим Протоколом возобновить свою деятельность, должны оставаться закрытыми.

Этот протокол не предназначен для заведений, проводящих концерты или выступления, а также развлекательных заведений, на территории которых есть заведения общественного питания. Такие заведения общественного питания должны оставаться закрытыми до тех пор, пока им не будет разрешено возобновить работу в модифицированном или полном режиме в соответствии со специальным указом об открытии.

Этот протокол не предназначен для торговцев уличной едой (таких как передвижные закусочные и фургончики с едой). Ознакомьтесь с [Рекомендациями для торговцев уличной едой](#), чтобы узнать о требованиях, которые предъявляются к этим предприятиям общественного питания.

Пожалуйста, обратите внимание: данный документ может обновляться по мере появления дополнительной информации и ресурсов, поэтому не забывайте регулярно посещать веб-сайт Округа Лос-Анджелес

<http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>, чтобы ознакомиться с обновленным документом и соответствующими рекомендациями.

Данный контрольный список включает в себя:

- (1) Правила и меры по защите здоровья сотрудников на рабочих местах
- (2) Меры по обеспечению физического дистанцирования
- (3) Меры по обеспечению инфекционного контроля
- (4) Доведение информации до сотрудников и населения
- (5) Меры по обеспечению равноправного доступа к важнейшим услугам.

При подготовке любых протоколов возобновления работы в вашем учреждении особое внимание должно быть уделено этим пяти ключевым областям.

Все рестораны, пивоварни и винодельни, к которым относится данный протокол, должны обеспечить выполнение всех применимых к ним мер, описанных ниже, и быть готовыми объяснить, почему какая-либо из мер, которая не была выполнена, не применима к данному предприятию.

Название предприятия:

Адрес учреждения:

Прежняя максимальная
заполняемость:

Дата публикации:

А. ПРАВИЛА И МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ (ОТМЕТЬТЕ ВСЕ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНИМЫ К ДАННОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ)

- Каждому, кто может выполнять свои рабочие обязанности из дома, было дано указание это сделать.
- Персоналу, находящемуся в группе риска (лица старше 65 лет, беременные, лица с хроническими заболеваниями), поручена работа, которую можно выполнять из дома, когда это возможно, и должны обсуждать со своим врачом или службой охраны труда все вопросы, касающиеся принятия решений о возвращении на рабочее место.
- Всем сотрудникам было указано не выходить на работу, если они болеют или если они вступали в контакт с человеком, заражённым COVID-19.
- Сотрудникам предоставлена информация о пособиях по болезни, предоставляемых работодателем или государством, на которые могут претендовать сотрудники, и которые могут облегчить финансово пребывание дома. Ознакомьтесь с дополнительной информацией о [государственных программах, поддерживающих отпуск по болезни и компенсационные выплаты сотрудникам в связи с COVID-19](#), включая права сотрудника на отпуск по болезни согласно закону [О первоочередной поддержке семей в ответ на коронавирус](#) и правах сотрудника на получение компенсационных выплат, а также вероятностью связи работы с заражением COVID-19 согласно [Приказу N-62-20](#) Губернатора.
- При появлении информации, что один или более сотрудников имеют положительный результат анализа на COVID-19 или симптомы, соответствующие COVID-19 (случай заражения), у работодателя разработан план или протокол, позволяющий заражённому лицу (заражённым) самоизолироваться дома, с требованием немедленного домашнего карантина от всех сотрудников, которые вступали в контакт с заражённым лицом на рабочем месте. План работодателя должен включать в себя протокол обеспечения доступа к сдаче анализа на COVID-19 для всех сотрудников, находящихся в карантине, с целью определить другие случаи заражения на рабочем месте, которые могут потребовать введения дополнительных мер по борьбе с COVID-19.
- Если владелец, управляющий или оператор знает о трех (3) или более случаях заражения COVID-19 на рабочем месте в течение 14 дней, работодатель должен сообщить об этой вспышке в Департамент общественного здравоохранения по телефону (888) 397-3993 или (213) 240-7821. Если на рабочем объекте будет выявлен очаг заражения, Департамент здравоохранения инициирует процедуру реагирования на очаг инфекции, которая включает в себя предоставление руководств и рекомендаций по инфекционному контролю, технической поддержки и мер по борьбе с инфекцией на конкретных рабочих объектах. Чтобы помочь предприятию принять соответствующие меры, для предприятия будет назначен отдельный специалист Общественного здравоохранения. Департаменту общественного здравоохранения понадобится немедленное содействие со стороны учреждения, чтобы определить, является ли очаг заражения вспышкой COVID-19.
- [Проверки сотрудников](#) проводятся до того, как сотрудники могут попасть на рабочее место. Проверки должны включать в себя осмотры на предмет кашля, одышки, затрудненного дыхания, высокой температуры или озноба, а также вопросы о том, выполняет ли в настоящее время этот человек указы по изоляции и карантину. Такие проверки могут проводиться удаленно или лично по прибытии сотрудников на работу. Измерение температуры также должно производиться на рабочем

объекте, по возможности.

- Всем работникам, контактирующим с другими людьми, предлагается бесплатно соответствующее покрытие для лица, закрывающее нос и рот. Сотрудники должны носить покрытие для лица в течение всего рабочего дня, при контакте или возможности вступить в контакт с другими людьми. Сотрудники, которым врачом было не рекомендовано носить покрытия для лица, должны носить защитный экран для лица с драпировкой по нижнему краю, чтобы выполнять директивы Штата, насколько позволяет их состояние здоровья. Предпочтительно, чтобы драпировка закреплялась под подбородком. Маски с односторонними клапанами не должны использоваться. Сотруднику не нужно носить покрытия для лица, когда он находится наедине в своем личном кабинете или в отгороженном рабочем месте с плотными перегородками, превышающими рост сотрудника в положении стоя.
- В соответствии с УКАЗОМ ГЛАВНОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА ДЛЯ КОНТРОЛЯ COVID-19: ОТВЕТНЫЕ МЕРЫ НА ЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ ПРИРОСТ СЛУЧАЕВ ЗАРАЖЕНИЯ НА УРОВНЕ 1 от 28 ноября 2020 года, все сотрудники и посетители предприятия должны постоянно носить покрытие для лица.
- Сотрудники проинструктированы о правильном использовании покрытий для лица, включая необходимость ежедневно стирать или заменять свои покрытия для лица.
- С целью обеспечения постоянного и правильного ношения лицевых масок сотрудникам не рекомендуется есть или пить, за исключением перерывов, когда они могут безопасно снять маски и физически дистанцироваться от других людей. В любое время при употреблении еды или напитков сотрудники должны соблюдать минимальную дистанцию не менее шести футов (двух метров) от других людей. Предпочтительно, чтобы употребление еды или напитков происходило на открытом воздухе и вдали от других людей.
- Уменьшена заполняемость, максимально увеличено пространство между сотрудниками в любом помещении или зоне, которые сотрудники используют для приема пищи и/или перерывов. Это достигнуто посредством:
 - Публикации информации о максимальной заполняемости, которая позволяет соблюдать минимальную дистанцию в шесть футов (два метра) между отдельными людьми в комнатах или зонах, которые используются для перерывов;
 - Распределения по времени перерывов или приемов пищи с целью уменьшить заполняемость в комнатах или зонах, которые используются для приема пищи и перерывов; а также
 - Размещения столов на расстоянии шесть футов (два метра) друг от друга и обеспечения расстояния в шесть футов (два метра) между стульями, вынесения или маркировки стульев для снижения заполняемости, размещения напольных указателей для соблюдения дистанцирования и расположения мест для сидения так, чтобы свести к минимуму личный контакт лицом к лицу. Для дополнительного предотвращения распространения заболевания рекомендуется использование перегородок, но это не должно считаться заменой мер по снижению заполняемости и соблюдению физического дистанцирования.
- Защитные экраны для лица должны использоваться, очищаться и дезинфицироваться согласно инструкциям производителя.
- Сотрудникам указано соблюдать правила гигиены рук, включая частое мытье рук, использование дезинфицирующего средства для рук и надлежащее использование перчаток.
- Сотрудникам выделено время для частого мытья рук.
- Сотрудникам напоминают о необходимости прикрываться при кашле и чихании салфеткой. Использованная салфетка должна выбрасываться в мусорную корзину, после чего необходимо немедленно вымыть руки с теплой водой и мылом в течение как минимум 20 секунд.
- Все сотрудники, поставщики и персонал службы доставки получили инструкции, касающиеся соблюдения физического дистанцирования и использования покрытий для лица при нахождении рядом с другими людьми.
- Сотрудников назначают на роль наставников, чтобы обеспечивать соблюдение инструкций по физическому дистанцированию и инфекционному контролю.
- Перерывы разнесены по времени в соответствии с трудовым законодательством о заработной плате и рабочем времени, чтобы обеспечить соблюдение дистанции в шесть (6) футов (два метра) между сотрудниками в комнатах отдыха.
- Комнаты отдыха, туалеты и другие зоны общего пользования дезинфицируются **ежечасо** по следующему графику:
 - Комнаты отдыха _____
 - Туалеты _____
 - Другие _____
- Дезинфицирующие средства и сопутствующие материалы доступны сотрудникам в следующих местах:

- Дезинфицирующее средство для рук, эффективное против COVID-19, доступно всем сотрудникам в следующих местах:

- Копии данного Протокола были выданы всем сотрудникам.
- Необязательно—Опишите другие меры:

В. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ФИЗИЧЕСКОГО ДИСТАНЦИРОВАНИЯ

- По возможности сотрудник в тканевом покрытии для лица размещен рядом с дверью, но не менее чем в 6 футах (2 метрах) от ближайших клиентов, чтобы следить за соблюдением мер по обеспечению физического дистанцирования.
- Меры по обеспечению физического дистанцирования соблюдаются в тех местах, где клиенты или сотрудники находятся в очереди. Это включает в себя кассовые столы и терминалы, гастрономические прилавки и ряды, туалеты, лифтовые холлы, стойки администратора и зоны ожидания, зоны получения услуг по парковке автомобилей и любые другие зоны, где собираются клиенты.
 - В каждой зоне, где люди могут образовывать очередь или стоять, 6-футовые (2-метровые) интервалы обозначены клейкой лентой или другим маркировочным материалом.
 - Для упорядочивания потока людей в коридорах и переходах обозначены направления движения, чтобы сотрудники и клиенты не проходили мимо друг друга.
- Предприятия общественного питания, предлагающие услуги по приобретению еды на вынос или доставке, должны гарантировать соблюдение правил физического дистанцирования клиентами, стоящими в очереди, во время оформления или получения заказа.
- Размещение за столиками на открытом воздухе в настоящее время запрещено.
 - Барные стойки, используемые с целью приготовления или подачи алкогольных напитков, закрыты для подачи продуктов питания и напитков за стойкой.
 - Любая подача продуктов питания, напитков и/или алкоголя внутри или снаружи помещений клиентам, сидящим за столиками для употребления продуктов питания, напитков или алкоголя, запрещается.
 - Обслуживание клиентов, сидящих за столиками на фуд-корте на открытом воздухе или в помещении, запрещено.
 - Развлекательная деятельность запрещена. Это включает в себя, в том числе, услуги диск-жокеев, живые музыка и представления. Настройте громкость музыки так, чтобы сотрудники могли соблюдать дистанцию от клиентом и при этом слышать заказы.
 - Рестораны не могут проводить на своей территории приёмы, банкеты или другие крупные собрания.
- Рестораны могут продолжать вести свою деятельность с помощью сервиса доставки, продаж еды на вынос и сервиса «на ходу».
- Технологические решения используются для уменьшения личного взаимодействия, где это возможно; оформление заказов с помощью мобильных устройств, меню на электронных планшетах, бесконтактные методы оплаты.
- Взаимодействие между клиентами, водителями службы доставки и сотрудниками организовано для возможности соблюдения физической дистанции.
 - На пол внутри ресторана и снаружи в тех зонах, где клиенты, водители службы доставки или другие лица могут находиться в ожидании, нанесена разметка для обеспечения соблюдения физической дистанции.
 - Было реализовано, где это возможно, использование бесконтактных процессов для получения заказов и доставки, а также других электронных систем для взаимодействия с гостями.
 - Каждое взаимодействие между сотрудниками и клиентами ограничено до максимум пяти минут, где это возможно.
- Если учреждение имеет достаточную вместимость и предлагает оформление заказов на территории объекта, клиентам должно предлагаться меню (опубликованное онлайн или напечатанное для одноразового использования), чтобы облегчить процесс заказа, а заказанные позиции должны быть собраны, упакованы и получены клиентом как можно скорее; клиентов необходимо уведомлять о предположительном времени готовности заказа к выдаче. Клиентам, ожидающим свои заказы, запрещено собираться на территории предприятия. Они должны либо оставаться в своей машине, либо вернуться в соответствующее время, чтобы получить свой заказ.
- Контакт между персоналом и клиентами ограничен.
 - Установлены физические барьеры, такие как перегородки или плексиглас у кассовых зон, стоек администратора, стоек оформления заказа и т. д., где соблюдение физической дистанции в шесть футов (два метра) затруднено.

- Сотрудникам и клиентам не позволяется собираться в зонах частого пользования, таких как туалеты, вестибюли, барные зоны, стойки бронирования, терминалы для оплаты кредитными картами, и т. д.
 - От сотрудников требуют избегать рукопожатий и приветствий подобного рода, нарушающих физическую дистанцию.
- Используются барьеры или увеличено расстояние между столиками/стульями, чтобы отделить сотрудников друг от друга в комнатах для отдыха. По возможности, создайте зоны для отдыха на открытом воздухе с навесами от солнца и местами для сидения, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования.
- Работа заведения была изменена, насколько было возможно, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования между сотрудниками.
 - На пол кухни и других служебных зон заведения нанесена разметка, чтобы усилить соблюдение требований физического дистанцирования.
- Протоколы физического дистанцирования должны соблюдаться в любых офисных помещениях, на кухнях, в кладовых, в морозильных помещениях или других зонах, часто посещаемых сотрудниками.
 - Случайные контакты неминуемы, тем не менее, поставлена цель сократить их продолжительность до менее чем 15 минут, предпочтительно – до 10 минут, при этом сотрудники должны всегда носить покрытия для лица.

С. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ИНФЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ

ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ

- Система вентиляции и кондиционирования находится в хорошем рабочем состоянии; вентиляция усилена в максимальной возможной степени.
 - Рекомендована установка высокоэффективных портативных воздухоочистителей, обновление воздушных фильтров в здании для обеспечения их наивысшей эффективности, и внесения других изменений для увеличения поступления воздуха извне и вентиляции во всех рабочих зонах.
- Заведения, которые были закрыты, должны спустить горячую и холодную воду из каждого крана в течение пяти минут до открытия, чтобы заменить застоявшуюся воду в водопроводных трубах объекта свежей и безопасной водой.
- На территории объекта была проведена тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция (с использованием средств, одобренных для использования против COVID-19), особенно если объект был закрыт.
 - При необходимости для помощи в уборке задействуются сторонние клининговые компании.
- Такие зоны, как территория обслуживания за столиками, стойки администратора и кухни, были оборудованы надлежащими санитарно-гигиеническими средствами, включая дезинфицирующее средство для рук и дезинфицирующие влажные салфетки для всех сотрудников, которые непосредственно обслуживают клиентов.
 - Обеспечено функционирование санитарных помещений с постоянным наличием материалов, и при необходимости предоставляется дополнительное мыло, бумажные полотенца и дезинфицирующее средство для рук.
 - Рекомендовано установить бесконтактные раздаточные устройства для дезинфицирующего средства для рук, мыла, бумажных полотенец и бесконтактные мусорные контейнеры.
- Обозначены места приема и выдачи заказов, чтобы производить доставку вдали от зон с большим количеством людей. Личный физический контакт при доставке товаров был исключен, насколько возможно.

АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Все правила безопасности продуктов питания, описанные в Кодексе общественного питания Калифорнии (CRFC), соблюдаются и поддерживаются.
 - Горячая пища хранится горячей (135 °F (57 °C) или выше), а холодная – холодной (41 °F (5 °C) или ниже).
 - Продукты питания готовятся тщательно, согласно указаниям CRFC.
 - Столовые приборы и оборудование моются и дезинфицируются с необходимой регулярностью, установленной в CRFC.
 - Соблюдаются правила гигиены и охраны здоровья сотрудников. Не работать, когда болен, мыть часто руки, использовать перчатки в соответствии с требованиями CRFC.
 - Все продукты питания и пищевые ингредиенты обязательно получены от утвержденного поставщика продуктов питания.
 - Сотрудникам, занимающимся приготовлением продуктов питания, указано не сменяться и не заходить в рабочие зоны других людей во время своей смены.

- Аппараты самообслуживания, такие как аппараты для газированных напитков и замороженного йогурта, обслуживаются сотрудником, ответственным за безопасность пищевых продуктов, и **контактные поверхности ежедневно** очищаются и дезинфицируются.
- Зоны, где клиенты могут собираться вместе или касаться продуктов питания или столовых приборов, которыми могут пользоваться другие клиенты, были закрыты. Эти предметы предоставляются клиентам индивидуально и выбрасываются, или очищаются и дезинфицируются после каждого использования должным образом. Такие предметы и зоны включают:
 - Зоны самообслуживания с подставками для приправ, столовых приборов, салфеток, одноразовых крышек, соломинок, контейнеров для еды на вынос и т. д.
 - Зоны самообслуживания с продуктами питания, такие как сальса-бар, салат-бар или шведский стол, включая дегустацию продуктов.
 - Комплементарные леденцы, снеки, или зубочистки для клиентов. Они предлагаются одновременно с чеком или выдаются только по запросу.

АСПЕКТЫ, КАСАЮЩИЕСЯ УЧРЕЖДЕНИЯ

- Туалеты, которые были ранее доступны для клиентов, должны оставаться открытыми для посетителей.
- В каждой смене назначен сотрудник, ответственный за безопасность пищевых продуктов, который следит и обеспечивает выполнение дополнительных мер по санитарной обработке и дезинфекции при необходимости.
- Разработан и выполняется план очистки и дезинфекции поверхностей, к которым часто прикасаются, и зон доступа.
 - Зоны общего пользования и предметы, к которым часто прикасаются, связанные с получением клиентами предварительных заказов и оплатой (например, столы, дверные ручки или рукоятки, устройства для считывания кредитных карт), дезинфицируются ежедневно в рабочие часы с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных Агентством по охране окружающей среды (EPA).
 - Все платежные порталы, ручки и сенсорные перья дезинфицируются **ежедневно**.
- Каждый вечер проводится тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция всего заведения (с использованием средств, одобренных для использования против COVID-19). По возможности, для контроля за уборкой ведется журнал.
- Обмен между сотрудниками аудио-наушниками и другим оборудованием не производится, если только эти предметы не проходят тщательную дезинфекцию после каждого использования. Проконсультируйтесь с производителями оборудования, чтобы определить надлежащие этапы дезинфекции.
- Мойщикам посуды, работающим с многоразовыми клиентскими столовыми приборами, предоставлены средства защиты глаз, носа и рта от заражения через брызги, с использованием сочетания покрытий для лица, защитных очков и/или защитных экранов для лица. Мойщикам посуды предоставлены непроницаемые фартуки с требованием часто их менять. Средства защиты многократного применения, такие как защитные экраны для лица и очки, должны тщательно дезинфицироваться между использованиями.
- Туалеты регулярно проверяются и ежедневно убираются, а также дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных EPA.
- Дезинфицирующее средство для рук и мусорные корзины доступны для посетителей у входа или рядом со входом в заведение.

ЗОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- Клиенты должны входить в двери, зафиксированные в открытом положении (это положение будет утверждаться в соответствии с результатами оценки общей ситуации с грызунами) или открываются автоматически, если это возможно. Дезинфицирующее средство для рук должно быть доступно для гостей, которым приходится касаться дверных ручек.
- Клиентам сообщено о том, что они должны носить тканевое покрытие для лица при входе в заведение, при перемещении по территории заведения, а также при использовании туалетов. Это касается всех взрослых и детей старше 2 лет. Исключение предоставляется только лицам с хроническими респираторными заболеваниями или другими проблемами со здоровьем, которые делают использование покрытий для лица опасным для жизни. Для поддержания безопасности ваших сотрудников и других посетителей, тем посетителям, которые прибывают без покрытий для лица, должны выдаваться покрытия для лица.
 - Клиентам, которые отказываются надевать тканевое покрытие для лица, может быть отказано в обслуживании и указано покинуть ресторан.
- Клиенты, прибывающие на территорию заведения с детьми, должны обеспечить, чтобы их дети оставались рядом с родителями, не прикасались другим людям или предметам, которые им не принадлежат, и носили покрытие для лица, если их возраст позволяет это делать.
- Проверки симптомов проводятся до того, как посетителям разрешается войти непосредственно на территорию заведения.

Проверки должны включать в себя осмотры на предмет кашля, одышки, затрудненного дыхания, высокой температуры или озноба, а также вопрос о том, находится ли этот человек в настоящее время под действием указов о самоизоляции или карантине. Такие проверки могут проводиться лично или удаленно альтернативными способами, такими как онлайн-системы проверок или с помощью информационных указателей, размещенных на входе в заведение, сообщающих о том, что посетители с такими симптомами не должны входить на территорию объекта.

- Сотрудники, перемещающие предметы, которые использовались клиентами, или контактирующие с мусорными пакетами, используют одноразовые перчатки (моют руки перед тем, как надеть перчатки, и после того, как снимают их), также им предоставлены фартуки, которые они должны часто менять.
- Меню многоразового применения очищаются и дезинфицируются в перерыве между использованием клиентами. При использовании бумажных меню они выбрасываются после каждого использования клиентом. Рассмотрите альтернативные варианты, такие как стационарные подставки с меню, электронные меню или меню, скачиваемые на мобильные устройства.
- Рекомендуется проводить безналичный расчет. Если это возможно для предприятия общественного питания, клиентов просят самостоятельно проводить своими кредитными/дебетовыми картами по считывающим устройствам, при этом устройства для считывания карт полностью **ежечасно** дезинфицируются.
- Необязательно – Опишите другие меры (например, часы обслуживания только пожилых лиц, стимулирование продаж не в часы пик):

D. МЕРЫ ПО ДОНЕСЕНИЮ ИНФОРМАЦИИ ДО НАСЕЛЕНИЯ

- Копия данного протокола **или сертификата на соответствие требованиям безопасности при COVID** размещена у всех общественных входов в заведение.
- У всех входов также размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов о необходимости использовать дезинфицирующее средство для рук и надевать покрытие для лица, когда они не едят или пьют.
- В ресторанах, расположенных на территории другого предприятия или торгового центра закрытого или открытого типа, размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов о том, что они не могут есть или пить где-либо на территории предприятия или торгового центра.**
- Размещен информационный указатель, напоминающий клиентам заведения соблюдать физическую дистанцию в шесть футов (два метра), мыть руки или использовать дезинфицирующее средство при входе в ресторан, и оставаться дома, если они болеют, или имеют симптомы, свойственные COVID-19.
- Онлайн-ресурсы заведения (веб-сайт, социальные сети и т. д.) предоставляют четкую информацию о часах работы заведения, необходимом использовании покрытий для лица, правилах, касающихся предварительных заказов, бронирования, предварительных платежей, получения и/или доставки заказов и другую актуальную информацию.

E. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАВНОПРАВНОГО ДОСТУПА К ВАЖНЕЙШИМ УСЛУГАМ

- Услуги, которые являются важнейшими для потребителей/клиентов, имеют приоритет.
- Операции или услуги, которые можно предоставлять удаленно, были переведены в онлайн-режим.
- Применяются меры для обеспечения доступа к товарам и услугам тех клиентов, которые ограничены в передвижениях и/или находятся в группе повышенного риска при посещении общественных мест.

Любые дополнительные меры, не описанные выше, должны быть перечислены на отдельных страницах, которые предприятие должно прикрепить к данному документу.

Вы можете связаться со следующим контактным лицом при возникновении вопросов или комментариев относительно данного протокола:

**Контактное лицо
предприятия:**

Номер телефона:

**Дата последнего
пересмотра:**
