

Департамент потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя
Краснодарского края

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по организации оказания услуг предприятиями общественного питания, предоставляемых на открытом воздухе в летних кафе, а также на летних верандах и летних террасах в период действия на территории Краснодарского края ограничительных мероприятий, введенных в целях предотвращения угрозы распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

На основании постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 4 июня 2020 г. № 318 "О продлении режима "Повышенная готовность" и срока ограничительных мероприятий (карантина) на территории Краснодарского края и о внесении изменений в постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 13 марта 2020 г. № 129 "О введении режима повышенной готовности на территории Краснодарского края и мерах по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", от 31 марта 2020 г. № 185 "О введении ограничительных мероприятий (карантина) на территории Краснодарского края", в соответствии с Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19", утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г., организация оказания услуг предприятиями общественного питания, предоставляемых на открытом воздухе в летних кафе, а также на летних верандах и летних террасах, осуществляется с соблюдением следующих требований.

1. Оказание услуг предприятиями общественного питания допускается только в летних кафе, а также на летних верандах и террасах при стационарных объектах общественного питания.

Не допускается работа указанных объектов в парках, скверах, на набережных и пляжах.

Работа летних кафе, летних веранд и террас допускается только при наличии законных оснований размещения летнего кафе, летней веранды или террасы на занимаемом земельном участке.

2. Не допускается проведение массовых мероприятий (банкеты, поминальные обеды и др.) в летних кафе, на летних верандах и террасах.

3. Допускается работа летних кафе, летних веранд и террас как с обслуживанием официантами, так и без такового.

В случае отсутствия обслуживания официантами необходимо обеспечить социальное дистанцирование посетителей в местах осуществления и выдачи заказов путем нанесения разметки на расстоянии не менее 1,5 метра.

4. Не допускается оказание услуг по предоставлению кальянов для курения в летних кафе, на летних верандах и террасах.

5. Конструкции летних кафе, летних веранд и террас.

Летние кафе, летние веранды и террасы могут иметь надземную часть, представляющую собой какую-либо искусственно возведенную плоскость (пол, настил и т.п.), или не иметь таковой.

Не допускается оказание услуг общественного питания в летних кафе, на летних верандах и террасах, имеющих сплошное ограждение.

6. Необходимо обеспечить безопасные условия посещения клиентами туалетных комнат, расположенных внутри помещений предприятий общественного питания. В этих целях рекомендуется оградить проход до туалетной комнаты в целях предотвращения попадания посетителей в иные помещения объекта общественного питания.

7. Размещение столов в летних кафе, на летних верандах и террасах должно осуществляться с соблюдением социального дистанцирования – расстояние между посетителями, сидящими наиболее близко друг к другу за соседними столами, должно быть не менее 1,5 метра.

Не допускается сдвигание столов.

8. Необходимо организовать перед началом рабочей смены ежедневный "входной фильтр" с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с инфицированными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

9. Необходимо обеспечить персонал запасом одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Необходимо обеспечить контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Необходимо организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

10. Необходимо организовать при входе на объект места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

11. Необходимо ограничить доступ на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением лиц, осуществляющих работы, связанные с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

12. Необходимо обеспечить наличие умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

13. Необходимо обеспечить 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, оргтехники.

14. Для проведения дезинфекции необходимо 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.

15. Необходимо обеспечить не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

16. Необходимо применять в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

17. Необходимо обеспечить проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

18. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

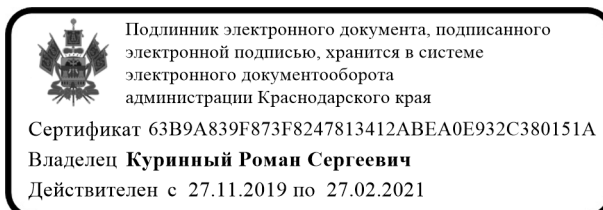
19. Рекомендуется оснастить организации общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

20. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

Руководитель
департамента



Р.С. Куринный