

ПРИМЕРНАЯ ФОРМА
Стандарта безопасной деятельности организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере общественного питания

1. Общие положения

1.1. Стандарт безопасной деятельности организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму объектов общественного питания, личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты общественного питания, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты, и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. В состав организации общественного питания входят следующие подразделения (перечислить при наличии).

1.3. Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1.4. Организациям (индивидуальным предпринимателям), осуществляющим деятельность в сфере общественного питания, необходимо получить (актуализировать) уникальный QR-код, подтверждающий готовность выполнения Стандарта, посредством личного кабинета на сайте Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр развития и поддержки предпринимательства», подведомственного Комитету по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <https://www.sprp.ru> и разместить указанный QR-код на входах в предприятие общественного питания.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников

2.1. Организациям (индивидуальным предпринимателям) необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих

в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы.

2.2. Руководителям или ответственным лицам, утвержденным приказом руководителя организации (далее – ответственное лицо) необходимо организовать системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.3. Для работников на основании существующих документов должны быть разработаны и размещены в местах свободного доступа правила личной гигиены, правила входа и выхода из помещений, регламент уборки помещений. Правила личной гигиены, включая требования по применению одежды, обуви (санитарной или форменной), должны применяться ко всем работникам.

Ответственному лицу необходимо обеспечить сотрудников санитарной и или форменной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями. Обеспечивать ежедневную смену санитарной или форменной одежды, с последующей централизованной стиркой и дезинфекцией.

2.4. Ответственному лицу необходимо обеспечить ознакомление работников с правилами личной гигиены и техникой безопасности.

2.5. Перед началом рабочего дня Руководителям необходимо организовать ежедневный «входной фильтр» с проведением визуального осмотра, опроса работников на предмет наличия симптомов ОРВИ и уточнением состояния здоровья лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2.6. Необходимо обеспечить ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела (37,0 и более гр. С) и/или признаками респираторного заболевания.

Каждое измерение температуры тела и осмотр работников регистрировать в журнале наблюдения за состоянием здоровья работников. Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером).

2.7. Каждый работник организации должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии документа лечебного учреждения, подтверждающего выздоровление работника.

2.8. Ответственному лицу необходимо обеспечить работников запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (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.

Необходимо обеспечить выполнение работниками правил ношения лицевых масок, закрывающих верхние дыхательные пути. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

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

Необходимо обеспечить централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов производится герметичная упаковка в два полиэтиленовых пакета.

На предприятии (организации) должно быть обеспечено наличие не менее чем 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы).

2.9. Работники обязаны выполнять правила производственной санитарии и личной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

2.10. В случае необходимости контактов с посетителем рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

2.11. Ответственное лицо обеспечивает организацию границ выделенной зоны на территории организации, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации.

2.12. Ответственное лицо обеспечивает возможность допуска в границах ограниченной выделенной зоны на территории организации работников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации.

Ограничивается доступ на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

2.13. Обеспечивается организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующих средств.

Обработка рук производится в специально предназначенных местах или на местах с применением дезинфицирующих средств.

2.14. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально используются сорта мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскиваются водой для удаления мыла и обрабатываются дезинфекционными средствами (кожными антисептиками).

2.15. При использовании одноразовой технологической одежды, обуви в конце смены необходимо утилизировать ее надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации необходимо тщательно вымыть руки.

2.16. При организации поставок продукции, все документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции (накладные, декларации о соответствии и т.п.), предоставляются поставщиком на предприятие общественного питания в упакованном в водонепроницаемую обложку виде (файлы, папки и т.п.). При передаче документов упаковка обрабатывается получателем продуктов с применением дезинфицирующих средств.

Прием-передача любых документов, в том числе на продукты и сырье, а также поступление продуктов и сырья, прием и возврат тары осуществляется с использованием каждой стороной средств индивидуальной защиты.

Водитель и(или) экспедитор поставщика кроме маски должен быть обеспечен дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

3. Санитарная обработка помещений, оборудования

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, приборов, стекла, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, в соответствии с инструкциями по их применению, включая дезинфекцию рабочих мест, оборудования, в том числе телефонов, компьютеров, множительно-копировальной техники и другой оргтехники.

3.2. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций.

3.3. На территории объекта общественного питания, в служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования и в зале для посетителей следует регулярно проводить мероприятия по санитарной обработке и дезинфекции в соответствии с программой санитарной обработки, уделив особое внимание дезинфекции входных групп, дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов, стульев, линий

раздач, прилавков для посетителей, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, а также столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования.

Обеззараживанию подлежат все поверхности, предназначенных для пребывания людей, оборудование и инвентарь производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещений, зала для посетителей (обеденного зала), а также рабочих мест. Обработку поверхностей необходимо проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

3.4. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка полов в зале для посетителей с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств (2 раза в день, утром и вечером);

обработка туалетов для посетителей и туалетов для персонала дезинфицирующими средствами (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) не реже 1 раза в 2 часа;

обработка дезинфицирующими средствами оборудования в зале обслуживания посетителей (кассовые зоны и зоны выдачи, прилавки на кассовой зоне, терминалы самообслуживания, линии выдачи), контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники) каждые 2-4 часа работы;

обработка дезинфицирующими средствами обеденных столов, спинок стульев и всех предметов сервировки стола, включая меню, после каждого посетителя;

исключить размещение на обеденных столах предметов сервировки, декоративных и иных предметов, а также использование меню, материал которых не подвергается надлежащей обработке дезинфицирующими средствами;

обработка дезинфицирующими средствами производственного, оборудования каждые 2-4 часа;

обработка производственного инвентаря и посуды в соответствии с действующими санитарными правилами;

проветривание (при наличии возможности) рабочих помещений и зала обслуживания посетителей каждые 2 часа;

3.5. В служебных помещениях следует проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей, не реже 1 раза каждые 2 часа. Дезинфекция гардеробных комнат и мест приема пищи персонала проводится после окончания смены и после каждого приема пищи соответственно.

3.6. Перед началом осуществления деятельности, далее не реже 1 раза в месяц или чаще по эпидпоказаниям, обеспечивается проведение дезинфекции систем вентиляции помещений силами специализированной организации либо с применением специального оборудования для обеззараживания воздуха, встроенного в систему общеобменной вентиляции,

а также дезинфекцию всех помещений и оборудования предприятия с применением вирулицидных средств силами специализированной организации.

3.7. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ), четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей используются изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе) и другие. Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению. В случае, если имеется возможность, необходимо проводить контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

Для проведения дезинфекции применяют 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. Необходимо соблюдать время экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов и вирусов.

3.8. При работе с дезинфекционными средствами необходимо соблюдать меры безопасности. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. Хранение и применение дезинфицирующих средств необходимо обеспечить в соответствии с установленными требованиями, в том числе в условиях, исключающих контакт с пищевой продукцией и контактирующими с ней материалами.

При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.9. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

3.10. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.11. В помещениях с постоянным нахождением работников рекомендуется применение бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

4. Организация питания

4.1. При наличии помещений для принятия пищи рекомендовано введение строгого графика без пересечения разных подразделений с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м.

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

4.3. Мытье и дезинфекцию многоразовой столовой посуды необходимо проводить преимущественно с применением посудомоечных машин в режимах обработки, обеспечивающих дезинфекцию. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.4. Мытье столовой посуды ручным способом производят 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 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два 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 °С 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.

4.5. При наличии столовой для питания работников:

- обеспечивается использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- обработка посуды многократного применения проводится с использованием специализированных моечных машин в соответствии с инструкцией по их эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут или ручным способом при

той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарных норм.

4.6. При отсутствии столовой для питания работников:

запрещается прием пищи на рабочих местах, пища принимается только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи предусматривается выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

5. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19)

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, своевременного оказания медицинской помощи работникам, имеющим признаки новой коронавирусной инфекции (COVID-19), необходимо ознакомить работников с перечнем медицинских организаций (поликлиник), расположенных по месту их регистрации и(или) проживания.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) вызов направляется в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, обеспечивается содействие направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.4. Рекомендуются использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости проводится дезинфекция помещений силами специализированной организации.

5.5. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) руководству необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5.6. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории объекта общественного питания проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта общественного питания.

При проведении заключительной дезинфекции:

способ обработки и используемое дезинфицирующее средство, концентрацию рабочего раствора, расход на 1 кв.м определяет работник специализированной организации;

обработке подлежат раздевалка, туалетная комната, душевые, комната для приема пищи, рабочее место работника, служебные коридоры, места общего пользования (комната для курения при необходимости). Дополнительные помещения и зоны обработки определяются исходя из должности и конкретного места работы заболевшего;

обработка проводится в отсутствие людей. Пищевая продукция выносится в холодильные камеры и на склады. Упаковочные материалы выносятся в места складирования;

после проведения обработки выдерживается необходимое время, после чего проводится проветривание помещений;

после заключительной дезинфекции поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, подвергаются влажной уборке (протираание влажной чистой ветошью);

по результатам заключительной дезинфекции оформляется акт. В акте должны быть отражены следующие сведения: лицо, проводившее дезинфекцию, метод дезинфекции, наименование дезинфицирующего средства, концентрация рабочего раствора, расход на 1 кв. м, площадь обработанных помещений.

6. Информирование работников и посетителей о мерах предосторожности и профилактики

6.1. Обеспечивается перевод на дистанционный режим работы работников, не задействованных напрямую в технологических процессах.

6.2. Все сотрудники объекта общественного питания должны быть ознакомлены со Стандартом под роспись.

6.3. На территории служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, в местах общего пользования и в зале для посетителей устанавливаются информационные стенды, плакаты, памятки по соблюдению мер профилактики на рабочих местах, по действиям в случае появления симптомов острого респираторного заболевания.

Перед входом в зал для посетителей предприятия необходимо разместить наглядные инструкции по использованию средств индивидуальной защиты.

В зонах санитарных постов устанавливается визуальная инструкция по правилам обработки рук с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования.

6.4. Оказание услуг общественного питания, осуществляемое в помещениях предприятий (организаций) исключительно в отношении работников соответствующих предприятий (организаций), осуществляется по разработанным и утвержденным руководителем организации

общественного питания графикам питания сотрудников с соблюдением социальной дистанции.

На полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления покупателей (линии раздачи, кассовая линия, открытые витрины). Информация с графиком питания (по времени посещения) сотрудников размещается в наглядном и доступном месте.

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

7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты

7.1. В местах расчета с посетителем устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Размещаются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты.

7.2. Работникам предприятия выдаются одноразовые маски в количестве, необходимом для работы в смене в предприятии с учетом правил использования данных средств защиты.

7.3. В закрытых помещениях с постоянным нахождением работников рекомендуется установить устройства для обеззараживания воздуха.

7.4. Во всех туалетных комнатах, входе в производственные и служебные помещения для работников предприятия устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, размещаются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

7.5. На входе в зал для посетителей устанавливается пост для обработки рук. Пост комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

8. Обеспечение соблюдения дистанции

8.1. Все работы в объекте общественного питания должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Обеспечивается соблюдение социального дистанцирования 1,5 м, звуковое оповещение о необходимости соблюдения социальной дистанции. Зоны выдачи заказов должны быть укомплектованы дозирующими устройствами.

8.2. При выполнении технологических процессов обеспечивается соблюдение расстояния между работниками не менее 1,5 м.

8.3. Курьерам, осуществляющим доставку готовых блюд, измеряют температуру. Курьеры должны быть обеспечены одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы на протяжении всей смены с учетом правил использования данных средств защиты.

Доставка готовых блюд должна осуществляться курьерами с обязательным соблюдением правил личной гигиены: в медицинских масках (респираторах), с использованием дезинфицирующих салфеток и кожных антисептиков для обработки рук, а также приезжать к заказчику в чистой форменной одежде, с чистыми продезинфицированными емкостями (коробами) для транспортировки готовых блюд, с личной медицинской книжкой.

Доставку готовых блюд рекомендуется осуществлять бесконтактным способом (с соблюдением социальной дистанции 1,5 м от двери заказчика, уведомление через смс-сообщение или посредством звонка в дверь).

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями), при дистанционной торговле продукцией общественного питания, в обязательном порядке должна иметь маркировочный ярлык с указанием наименования юридического лица или Ф.И.О. индивидуального предпринимателя производителя продукции, адреса места изготовления, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

Оплату рекомендуется осуществлять бесконтактным способом. Необходимо обеспечить курьера переносным терминалом. Во время заказа необходимо поинтересоваться у гостя его самочувствием, наличием признаков заболевания, температуре. Доставка продукции заказчиком с признаками заболевания строго запрещена.

8.4. При режиме работы в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещение столов в предприятиях общественного питания осуществляется с соблюдением дистанцирования на расстоянии не менее 1,5 м.

8.5. Противоэпидемические мероприятия проводятся с учетом:
работы всего персонала в средствах индивидуальной защиты;
организации условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);
влажной уборки производственных помещений, оборудования каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;
проветривания (при наличии возможности) каждые 2 часа;
применения в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха социальной дистанции.

9. Оказание услуг общественного питания использованием различными хозяйствующими субъектами общего зала обслуживания, а также вне обособленных помещений для оказания услуг общественного питания

9.1. Деятельность предприятий общественного питания, оказывающих услуги общественного питания с использованием различными хозяйствующими субъектами общего зала обслуживания, а также вне обособленных помещений для оказания услуг общественного питания (далее - фуд-корт (фуд-плейс)), осуществляется при соблюдении следующих условий:

обеспечения наличия отдельных входов и выходов для посетителей;

обеспечения одновременного нахождения посетителей в объекте оказания услуг не более 1 человека на 4 кв. м. При этом необходимо определить количество посадочных мест и схему расстановки столов из расчета площади территории фуд-корта (фуд-плейса);

установки и обеспечения работы электронной системы подсчета посетителей на объекте оказания услуг с блокированием доступа при превышении лимита посетителей;

обеспечения термометрии посетителей с использованием бесконтактных термометров и недопущения прохождения на объект оказания услуг лиц с повышенной температурой тела;

обеспечения соблюдения между работниками и посетителями дистанции не менее 1,5 метра, а также использования работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания, за исключением случаев нахождения работника в обособленном помещении при отсутствии иных лиц;

допуска работников в соответствии с требованиями положений постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

9.2. Обеспечивается разделение потоков посетителей фуд-корта (фуд-плейса) путем выделения зоны приема заказов и зоны выдачи заказов. При необходимости обеспечивается установка делинаторов, нанесение на полу разграничительных линий.

9.3. Обеспечивается предоставление отдельного помещения работникам служб доставки еды (агрегаторов) для ожидания приготовления заказа. Помещение должно иметь отдельный вход/выход, позволять обеспечить разделение потоков движения посетителей фуд-корта (фуд-плейса) и работников сервисов доставки еды.

9.4. Прием предприятиями общественного питания заказов от посетителей осуществляется при условии использования посетителями средств индивидуальной защиты органов дыхания. Неиспользование гражданами средств индивидуальной защиты органов дыхания на территории фуд-корта (фуд-плейса) допускается только во время приема пищи и напитков.

9.5. На территории фуд-корта (фуд-плейса) и в туалетных комнатах для посетителей и работников устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, размещаются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

9.6. В туалетах для посетителей и персонала осуществляется влажная уборка пола, а также столов и прилавков с применением дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

9.7. Обеззараживание воздуха на территории фудкорта (фуд-плейса) осуществляется через систему вентиляции при наличии соответствующего оборудования, предусматривающего обеззараживание воздуха, или с помощью устройств для обеззараживания воздуха, предусматривающих возможность работы в присутствии людей.

При наличии конструктивной возможности проветривание проводится каждые 2 часа.

9.8. Исключаются отпуск товара и прием денег одним лицом.

9.9. В местах расчета с посетителем устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Размещаются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты.

9.10. На территории фуд-корта (фуд-плейса) (при кассовом расчете с посетителями) на полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления людей.

9.11. Обеспечивается соблюдение дистанции 1,5 м между посетителями в местах приема (выдачи) заказов и кассовой зоне.

9.12. Необходимо исключить возможность приема пищи посетителями вне предназначенных для этих целей мест.

9.13. Количество посетителей, одновременно находящихся на территории фуд-корта (фуд-плейса), не должно превышать число посадочных мест, организованных на территории фуд-корта (фуд-плейса) в установленном порядке.

10. Особенности работы сезонных объектов общественного питания

10.1. Работники организаций в сфере оказания услуг общественного питания в сезонных объектах (выносные столики, летние кафе, террасы) соблюдают те же санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников, что и работники объектов организаций общественного питания с отдельным залом обслуживания посетителей.

10.2. На территории сезонного объекта общественного питания для посетителей и работников организаций устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, размещаются визуальные инструкции по технике дезинфекции рук.

10.3. В сезонных объектах общественного питания мероприятия по дезинфекции осуществляются в соответствии с разделом 3 Стандарта.

10.4. При возможности исключаются отпуск товара и прием денег одним лицом.

10.5. В местах расчета с посетителем устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Размещаются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты.

10.6. При кассовом расчете с посетителями предусмотреть возможность расчета непосредственно перед обеденным столом без посещения для целей расчета закрытых помещений предприятия, на полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления людей.

10.7. При режиме работы в условиях сохранения рисков распространения коронавирусной инфекции, размещение столов в сезонных объектах общественного питания осуществляется с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

11. Работа транспортных средств, специализированных для организации общественного питания

11.1. Работники организаций в сфере оказания услуг общественного питания посредством транспортных средств, специализированных для организации общественного питания (далее – фудтрак) соблюдают те же санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников, что и работники объектов организаций общественного питания с отдельным залом обслуживания посетителей в соответствии с разделом 2 Стандарта.

11.2. Снаружи для посетителей и внутри для работников фудтрака устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, размещаются визуальные инструкции по технике дезинфекции рук.

11.3. В фудтраках мероприятия по дезинфекции осуществляются в соответствии с разделом 3 Стандарта.

11.4. При наличии посадочных мест необходимо обеспечить исполнение требований при организации мест для приема пищи, установленных Стандартом.

11.5. При возможности исключаются отпуск товара и прием денег одним лицом.

11.6. В местах расчета с посетителем устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Размещаются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном бесконтактном способе оплаты.

11.7. Обеспечивается соблюдение дистанции 1,5 м между посетителями в местах приема (выдачи) заказов и кассовой зоне.