

Методические рекомендации
«Порядок организации работы объектов общественного питания
в период действия ограничительных мер по защите населения Свердловской
области от новой коронавирусной инфекции»
(с изменениями от 23.07.2020)

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 в условиях противоэпидемиологических ограничений к санитарно-гигиеническому состоянию предприятий общественного питания, соблюдению правил личной гигиены производственным и обслуживающим персоналом, порядку оказания услуг питания.

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

2.1. В период действия ограничительных мер и в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 общедоступные предприятия общественного питания всех типов (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;
- обслуживания на оборудованных верандах открытого типа (в ред. Указа Губернатора Свердловской области от 20.07.2020 № 382-УГ).

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

2.3. Обслуживание потребителей на открытом воздухе осуществляется на легковозводимых временных террасах, верандах, выносных столиках, летних кафе (далее – веранды открытого типа).

2.4. Веранды открытого типа располагаются на территориях, непосредственно примыкающих к зданию или сооружению, в помещениях которого располагается объект общественного питания. Выносные столики веранд открытого типа могут быть установлены перед витринами или у входа в предприятие общественного питания.

Веранды открытого типа так же могут располагаться на крышах зданий и иных открытых площадках зданий и сооружений, не огороженных строительными конструкциями.

2.5. Конструкции веранд открытого типа могут иметь надземную часть, представляющую собой искусственно возведенную плоскость (пол, настил и др.) или не иметь таковой.

Сплошное (закрытое) ограждение веранд открытого типа или установка конструкций препятствующих свободному доступу воздуха не допускается

2.6. Веранды открытого типа оборудуются мебелью: столиками, стульями, диванчиками (лучше в уличном исполнении). Над столиками располагается навес или устанавливаются зонтики.

2.7. Расположение веранд открытого типа не должно ограничивать движение пешеходов и уборочной техники.

2.8. Веранды открытого типа организуются только при стационарных предприятиях общественного питания.

Приготовление и реализация продукции общественного питания осуществляется внутри предприятия, в соответствующих производственных помещениях, с последующим обслуживанием потребителей за столиками.

2.9. Деятельность предприятий общественного питания и оказание услуг на верандах открытого типа осуществляется в соответствии с требованиями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3. Требования к организации работы и обслуживанию на верандах открытого типа в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

3.1. Организация работы и обслуживания на верандах открытого типа 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. На верандах открытого типа необходимо обеспечить доведение до сведения потребителей в наглядной и доступной форме полной и достоверной информации об оказываемых услугах.

При входе на веранду открытого типа на вывеске указывается информация в соответствие с требованиями нормативных документов - наименование организации, предоставляющей услуги питания, место ее нахождения, тип предприятия, режим работы.

3.3. Дополнительно в наглядной и доступной форме размещается информация, содержащая следующие 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. 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.

3.5. Вход потребителей на веранды открытого типа без средств индивидуальной защиты органов дыхания должен быть ограничен, исключение составляет непосредственное нахождение за столом.

Рекомендуется организовать при входе на веранды открытого типа места раздачи/продажи средств индивидуальной защиты.

3.6. При посещении веранд открытого типа должны быть обеспечены условия социального дистанцирования:

- предусмотреть возможность посещения по предварительной записи;
- размещение столов для потребителей с учетом расстояния между столами не менее 1,5 м, сдвигание столов не допускается;
- количество посадочных мест за столами не более 2-х, исключением является посещение веранд открытого типа с несовершеннолетними детьми;
- перед входом на веранды открытого типа на полу наносится визуально различимая разметка, составляющая 1,5 метра, позволяющая потребителям ориентироваться для соблюдения дистанции друг с другом;
- при возможности обеспечить разделение потоков потребителей входящих и выходящих с веранды открытого типа.

3.7. Организация самостоятельно обеспечивает количественный контроль потребителей на веранде открытого типа для соблюдения максимально возможного количества потребителей.

3.8. Обслуживающий персонал веранд открытого типа (официанты, бармены, кассиры и др.) обязан работать только в средствах индивидуальной защиты – масках и перчатках.

3.9. 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.

3.10. Для обслуживания потребителей на верандах открытого типа может использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном

порядке. Сбор использованной одноразовой посуды производится в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

3.11. На верандах открытого типа 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.

3.12. На верандах открытого типа не допускается оказание услуг по предоставлению кальянов.

3.13. На верандах открытого типа 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 вводе в эксплуатацию веранды открытого типа производится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

4.2. В производственных, складских, служебных помещениях стационарного предприятия питания, местах общего пользования предусматривается ежедневное (ежесменное) проведение влажной уборки 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 проведении дезинфекции в целях профилактики коронавирусной инфекции.

4.4. В производственных помещениях с постоянным нахождением работников предприятия 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 на верандах открытого типа должны быть выполнены из материалов устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств.

4.8. Влажная дезинфицирующая обработка столов производится после каждого потребителя.

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

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