ПРАВИТЕЛЬСТВО ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 23.06.2020 № 291-п
г. Иваново

О внесении изменений в постановление Правительства Ивановской области от 08.05.2020 № 209-п «Об утверждении регламентов по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», указом Губернатора Ивановской области от 17.03.2020 № 23-уг «О введении на территории Ивановской области режима повышенной готовности», с учетом санитарно-эпидемиологической обстановки на территории Ивановской области, в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области Правительство Ивановской области **п о с т а н о в л я е т**:

Внести в постановление Правительства Ивановской области от 08.05.2020 № 209-п «Об утверждении регламентов по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области» следующие изменения:

1. Дополнить пунктом 14 следующего содержания:

«14. Регламент порядка оказания услуг общественного питания на открытых верандах при стационарных предприятиях общественного питания в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области (приложение 14).».

2. Дополнить приложением 14 согласно приложению к настоящему постановлению.

Губернатор
Ивановской области **С.С. Воскресенский**

п-2513128

Приложение к постановлению
Правительства Ивановской области
от 23.06.2020 № 291-п

Приложение 14 к постановлению
Правительства Ивановской области
от 08.05.2020 № 209-п

РЕГЛАМЕНТ
порядка оказания услуг общественного питания на открытых верандах при стационарных предприятиях общественного питания в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области

Настоящий Регламент порядка оказания услуг общественного питания на открытых верандах при стационарных предприятиях общественного питания в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области разработан на основании «МР 3.1/2.3.6.0190-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.05.2020.

1. Организация оказания услуг общественного питания

1.1. Услуги общественного питания предоставлять исключительно на открытых верандах (сезонные летние кафе) с запретом размещения посетителей непосредственно в залах обслуживания закрытых помещений стационарного объекта общественного питания.

1.2. Организовать размещение столов в количестве не более 5 на открытых верандах предприятий общественного питания с соблюдением дистанцирования между посетителями, размещенных за отдельным столом, на расстоянии не менее 1,5 м до посетителей за соседними столами при рассадке не более 4 человек за 1 стол.

1.3. Прием посетителей организовать по предварительной записи.

1.4. Для предотвращения одновременного скопления большого количества людей при посещении объекта общественного питания предусмотреть организацию максимального количества входов/выходов на открытую веранду.

1.5. Обеспечить наличие при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

1.6. Исключить отпуск готовых блюд, пищевых продуктов, напитков и прием денег одним лицом. Оплату товара производить бесконтактным способом.

1.7. Умывальники для мытья рук в местах общественного пользования оборудовать бесконтактными дозаторами для обработки рук кожными антисептиками.

1.8. Определить путь следования посетителей к санитарно-бытовым помещениям общего пользования (туалеты, умывальные с централизованной подводкой холодной и горячей воды), исключающий проход посетителей через производственные и вспомогательные помещения и массовое скопление людей в зоне ожидания, в том числе путем нанесения специальной сигнальной разметки для соблюдения социальной дистанции 1,5 м.

1.9. Организовать проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты) 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, меню и пр.

1.10. Для проведения дезинфекции 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.

1.11. Обеспечить не менее чем на 5 дней запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

1.12. Закрытые помещения с постоянным нахождением работников оборудовать устройствами для обеззараживания воздуха.

1.13. При механической мойке посуды на специализированных моечных машинах производить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

1.14. При отсутствии условий для механической мойки посуды на специализированных моечных машинах использовать одноразовые посуду и приборы, обеспечить их запас в количестве в соответствии с пропускной мощностью объекта общественного питания.

1.15. Организовать сбор использованной одноразовой посуды и приборов в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые удаляются в качестве отходов в конце рабочего дня.

2. Организация деятельности персонала

2.1. Организовать ежедневный перед началом работы каждой смены, а также в течение рабочего дня, контроль температуры тела работника с обязательным отстранением от работы лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторного заболевания.

2.2. Временно отстранить от работы лиц, входящих в группы риска по COVID-2019 (лица старше 65 лет; лица, страдающие хроническими заболеваниями бронхолегочной, сердечно-сосудистой, эндокринной систем; беременных).

2.3. Проводить ежедневный опрос работников о состоянии их здоровья и здоровья лиц, проживающих вместе с ними, о возможных контактах с больными COVID-2019 или лицами, вернувшимися из-за рубежа или иных субъектов Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2.4. Обеспечить контроль за отсутствием на рабочих местах лиц, временно отстраненных от работы, а также лиц, в отношении которых вынесено постановление об изоляции.

2.5. Всем работникам ежедневно перед началом рабочего дня в домашних условиях обеспечить измерение температуры тела с занесением данных в соответствующую графу опросника (чек-листа).

Заполненный опросник (чек-лист), заверенный подписью работника, сдается на входе в организацию перед началом рабочей смены. Допуск работников на объект без заполненного в полном объеме опросника (чек-листа) запрещен.

2.6. Среди сотрудников назначить лицо, наделенное полномочиями по осуществлению контроля за проведением противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению заноса и распространения COVID-2019 и исполнению требований настоящего Регламента в организации с ежедневным ведением соответствующей документации о результатах контроля.

2.7. Ограничить контакты между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не имеющих общих задач и производственными процессами, связанными с контактом с посетителями и не предусматривающими непосредственный контакт с ними.

2.8. Использовать средства дистанционного (аудио-, видео- и другие виды связи) взаимодействия с различными структурными подразделениями организации, другими хозяйствующими субъектами, в том числе с поставщиками продукции. Организовать бесконтактный прием корреспонденции.

2.9. Ограничить доступ в служебные помещения организации лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с ремонтом и обслуживанием технологического оборудования.

2.10. Работу с поставщиками пищевых продуктов организовать таким образом, чтобы минимизировать контакты персонала объекта общественного питания с сотрудниками иных организаций. Погрузочно-

разгрузочные работы производить с соблюдением социальной дистанции между работниками не менее 1,5 м.

2.11. Обеспечить персонал запасом одноразовых или многоразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией), перчаток для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

2.12. Обеспечить контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) при работе с посетителями.

2.13. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок, перчаток. Предусмотреть перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичную упаковку в 2 полиэтиленовых пакета.