



# **ПРАВИТЕЛЬСТВО ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

## **ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

от 28.07.2020 № 347 -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. Пункт 14 изложить в следующей редакции:

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

2. Приложение 14 к постановлению изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

3. В приложении 16 к постановлению:

3.1. Подпункт 1.4.3 подраздела 1.4 раздела 1 изложить в следующей редакции:

«1.4.3. Не допускать пребывание на территории и в помещениях Торгового центра без средств защиты органов дыхания и кожи рук (средств защиты кожи рук (перчаток) или средств для обработки рук (кожных антисептиков) не только работников Торгового центра, но и сотрудников иных организаций, функционально связанных с деятельностью Торгового центра (представителей арендаторов, поставщиков и т.д.).».

3.2. Подпункт 1.4.9 подраздела 1.4 раздела 1 изложить в следующей редакции:

«1.4.9. Работу ресторанов, размещенных в помещениях Торгового центра и имеющих собственные посадочные места, организовать в соответствии с требованиями Регламента порядка оказания услуг общественного питания на стационарных предприятиях общественного питания в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области.

Для объектов общественного питания, не имеющих собственных посадочных мест (объекты фудкорт на территории Торгового центра) (далее - фудкорты), дополнительно обеспечить соблюдение следующих требований:

1.4.9.1. Максимальное количество эксплуатируемых столов в залах обслуживания фудкорт устанавливается из расчета единовременного заполнения не более 50% посадочных мест в соответствии с проектной вместимостью фудкорта.

1.4.9.2. Организовать размещение столов на территории фудкорта с соблюдением дистанцирования между посетителями, размещенных за отдельным столом, на расстоянии не менее 2 м до посетителей за соседними столами при посадке не более 4 человек за 1 стол.

1.4.9.3. При обслуживании посетителей у стойки приема заказов и выдачи готовых блюд необходимо обеспечить соблюдение социального дистанцирования (не менее 1,5 м) между персоналом и клиентом, а также между посетителями фудкорта, ожидающими в очереди, в том числе путем нанесения специальной сигнальной разметки, установки дополнительных ограничителей и др.

1.4.9.4. Обеспечить проведение влажной уборки контактных поверхностей (столы, спинки стульев, подносы и др.) в зале фудкорта с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму после каждого использования посетителями.

1.4.9.5. Использовать одноразовую посуду и приборы, обеспечить их запас в количестве в соответствии с пропускной мощностью фудкорта.

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

3.3. Подпункт 2.4.6 подраздела 2.4 раздела 2 изложить в следующей редакции:

«2.4.6. Не допускать пребывание на территории и в помещениях объекта розничной торговли без средств защиты органов дыхания и кожи рук (средств защиты кожи рук (перчаток) или средств для обработки рук (кожных антисептиков) не только персонала объекта розничной торговли, но и сотрудников иных организаций, функционально связанных с деятельностью магазина (водителей-экспедиторов, мерчандайзеров, представителей поставщиков и т.д.).».

**Губернатор  
Ивановской области**



**С.С. Воскресенский**

Приложение к постановлению  
Правительства Ивановской области  
от 28.07.2020 № 347-п

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

## **РЕГЛАМЕНТ**

### **порядка оказания услуг общественного питания на 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 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-2019. Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.05.2020.

#### **1. Организация оказания услуг общественного питания**

1.1. Услуги общественного питания предоставлять на открытых верандах (сезонные летние кафе) и в залах обслуживания закрытых помещений стационарного объекта общественного питания (далее – объект общественного питания) при условии единовременного заполнения не более 50% посадочных мест в соответствии с проектной вместимостью объекта общественного питания.

1.2. Организовать размещение столов на объекте общественного питания с соблюдением дистанцирования между посетителями, размещенными за отдельным столом, на расстоянии не менее 1,5 м до посетителей за соседними столами при рассадке не более 6 человек за 1 стол.

При обслуживании посетителей у барной стойки необходимо обеспечить соблюдение социального дистанцирования (не менее 1,5 м) между персоналом и клиентом, а также между посетителями объекта общественного питания, в том числе путем нанесения специальной сигнальной разметки, соответствующей расстановке барной мебели.

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 объект, в том числе на открытую веранду.

1.5. Обеспечить наличие при входе на объект общественного питания 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), исключая 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, 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, меню и др.

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 (масок, респираторов), 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.

1.16. Обеспечить наличие и эффективное функционирование в объекте систем приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Системы механической приточно-вытяжной вентиляции должны быть паспортизированы. Оценка эффективности работы вентиляционных систем должна быть подтверждена документально (акт проверки систем вентиляции и др.).

Обеспечить увеличение кратности воздухообмена и полное отключение системы рециркуляции (при их наличии) с целью подачи только наружного (атмосферного) воздуха в помещения объекта.

1.17. Проводить проветривание (при наличии возможности организации естественной вентиляции) помещений объекта общественного питания каждые 2 часа.

1.18. Запретить проведение на объекте общественного питания массовых культурных, развлекательных, спортивных и иных мероприятий, банкетов, дискотек, караоке.

## **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 (масок, перчаток) 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.