

ПРОТОКОЛ

дотримання карантинних вимог при функціонуванні закладів громадського харчування в межах літніх майданчиків та обслуговування на виніс

1. Визначити, що в рамках послаблення карантинних заходів діяльність закладу громадського харчування відбувається виключно в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс відповідно до вимог Державного санітарного лікаря України. Контроль за дотриманням карантинних вимог здійснює керівник закладу.
2. Вимоги до працівників, які забезпечують діяльність закладів громадського харчування виключно в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс:
 - 2.1 Для роботи працівників встановити позмінний, двотижневий графік роботи (2 тижні через 2 тижні).
 - 2.2 Проведення замірів температури тіла не менше ніж 2 рази на робочу зміну. Перший замір температури потрібно провести до початку робочої зміни. Всі заміри фіксуються у журналі здоров'я.
 - 2.3 Працівники повинні працювати у захисних масках, рекомендовано вдягати рукавички і дотримуватись правил особистої гігієни. Змінювати маски необхідно кожних 2 години, або тоді, коли вони стануть зволожені.
 - 2.4 Працівників з ознаками ГРВІ необхідно відправляти додому на карантин.
3. Вимоги до закладу громадського харчування в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс:
 - 3.1 Розміщення відвідувачів у закладах громадського харчування на відстані не меншій ніж 1,5 метри за сусідніми столиками та більш як чотири особи за одним столом (без урахування дітей віком до 18 років), за умови, що відвідувачі заходять до закладу і пересуваються по ньому з вдягненими засобами індивідуального захисту, зокрема респіраторами або захисними масками, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовленими самостійно (крім часу сидіння за столом для приймання їжі та/або напоїв).
 - 3.2 Встановлення станції дезінфекції при вході на літній майданчик.
 - 3.3 Заборонено використання звичного паперового меню, натомість дозволено використання одноразових паперових меню або безконтактного меню.
 - 3.4 Отримання та видача замовлення повинно здійснюватися при дотриманні соціальної дистанції та мінімального контакту з відвідувачем.
 - 3.5 Перед відкриттям та після закриття літнього майданчика повинна проводитись повна дезінфекція. Кожні 2 години повинно проводитись вологе прибирання літнього майданчика.
 - 3.6 Після кожного відвідувача повинно проводитись вологе прибирання і дезінфекція місця його розміщення, а продезінфіковане місце має бути відповідним чином промарковане (таблицею, наліпкою тощо).
 - 3.7 Рекомендовано забезпечувати для відвідувачів безготівкову оплату.
 - 3.8 прибори, компоненти до напоїв (цукор, мішалки, трубочки тощо) видаються лише в індивідуальній упаковці.

- 3.9 До кожного замовлення рекомендовано видавати вологі серветки та дезінфектори в індивідуальній упаковці.
- 3.10 Кухня повинна проводити вологе прибирання та дезінфекцію кожні 3 години.
- 3.11 Вимоги до діяльності закладу громадського харчування виключно в межах літнього майданчика мають бути розміщені на видному місці для відвідувачів.
- 3.12 Кожен працівник закладу повинен бути ознайомлений з правилами закладу.
- 3.13 Дозволено використання туалетів закладу. Туалетні кімнати повинні проходити дезінфекцію та вологе прибирання кожні 3 години.
4. Вимоги до відвідувачів закладу громадського харчування в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс:
- 4.1 Рекомендовано перед заходом на територію закладу провести дезінфекцію рук.
- 4.2 Рекомендовано використовувати безготівкову форму оплати.
- 4.3 при оформленні замовлення відвідувач закладу зобов'язаний перебувати у захисній масці.
5. Вимоги до здійснення діяльності на виніс:
- 5.1 Рекомендовано використовувати безготівкову форму оплати.
- 5.2 Продукти харчування або страви та напої повинні бути запаковані в одноразову тару.
- 5.3 Заклад повинен забезпечити встановлення розмітки для забезпечення дистанції між відвідувачами не менше ніж 1,5 м.
- 5.4 Станція замовлення на винос повинна бути розміщена на території літнього майданчика, але не перетинатися з відвідувачами літнього майданчика.
6. Щодо реагування при виявленні підозри на COVID-19:
- 6.1 Якщо працівник закладу має симптоми респіраторного захворювання, він повинен:
- 6.1.1 Повідомити свого керівника.
- 6.1.2 Терміново залишити територію закладу.
- 6.1.3 Самоізолюватися.
- 6.1.4 Звернутися до свого сімейного лікаря та діяти за його вказівками.
- 6.2 Якщо проведене тестування у працівника підтвердить зараження на вірус COVID-19, заклад повинен пройти повну дезінфекцію та бути зачинений на карантин.
- 6.3 При виявленні хворого на COVID-19, всі працівники закладу повинні пройти тестування.
- 6.4 Реагування на виявленого хворого повинно здійснюватися відповідно до Протоколу, затвердженого Міністерством охорони здоров'я України.
- 6.5 Адміністрація\персонал самостійно забезпечує та контролює виконання умов з недопущення черг та скупчень навколо місць видачі замовлень. Біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено відповідне тимчасове маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами не менше 1,5 м.