



Протокол діяльності закладів громадського харчування в межах літніх майданчиків та обслуговування на виніс

1. Відповідно до Протоколу Державного санітарного лікаря України та Протоколу затвердженого рішенням міської комісії з питань ТЕБ і НС діяльність закладу – винятково в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс; контроль – за керівником.
2. Працівники працюють позмінно, за двотижневим графіком.
3. Температурний скринінг працівників – кожні 4 години (не менше 2 за робочу зміну; всі заміри зафіксовані в журналі здоров'я).
4. Відвідувачі зобов'язані пройти температурний скринінг (проводять працівники), а в разі підвищеної температури (більше 37,5) – залишити територію та звернутися до сімейного лікаря (у разі відмови – працівник закладу інформує поліцію).
5. Працівники – в захисних масках та рукавицях, правильно їх використовують та змінюють маски кожні 2 години (або ж коли зволожаться) й дотримуються правил особистої гігієни.
6. Працівників з ознаками ГРЗ до роботи не допускають.
7. Про симптоми ГРЗ працівник має повідомити керівника, терміново залишити територію закладу, самоізолюватися, звернутися до сімейного лікаря та пройти тестування на COVID-19; у разі підтвердження діагнозу, заклад проходить повну дезінфекцію та зачиняється на карантин, а всіх працівників тестують.
8. Відстань між столиками на літньому майданчику – не менше 1,5 м.
9. На вході на територію – станції дезінфекції рук.
10. Замість звичного паперового меню – одноразове паперове або ж електронне.
11. Отримання та видача замовлення – з дотриманням фізичної дистанції та мінімальним контактом з відвідувачем.
12. Повна дезінфекція літнього майданчика – перед відкриттям та після закриття; вологе прибирання – щочотири години (кухня та туалетні кімнати – щотри); вологе прибирання та дезінфекція столиків і крісел після кожного відвідувача. Продезінфіковане місце – відповідно промарковане.
13. Рекомендовано безготівкову оплату.
14. Рекомендовано обслуговування – багаторазовим посудом лише за умови високотемпературної обробки в посудомийній машині; одноразовим посудом з картону або паперу. Прибори й кондimenti (цукор, мішалки, трубочки тощо) – лише в індивідуальній упаковці.
15. До кожного замовлення рекомендовано – вологі серветки та дезінфектори в індивідуальній упаковці.
16. Вимоги до діяльності закладу – на видному для відвідувачів місці; усі працівники озnamлені з ними.
17. Здійснюючи замовлення, відвідувач закладу – в захисній масці.
18. Відвідувачі дезінфікують руки перед входом на територію закладу.
19. При діяльності на виніс усі продукти, готові страви й напої запаковані в одноразову тару.
20. При діяльності на виніс заклад встановлює розмітку для забезпечення дистанції між відвідувачами не менше 1,5 м.
21. Станція замовлення на виніс розміщена на території літнього майданчика, але не перетинається з його відвідувачами.
22. Дозволено використання туалетів закладу (туалетні кімнати дезінфікують та прибирають кожних 4 години)

