

Протокол
дотримання карантинних вимог при функціонуванні закладів громадського харчування в
режимі здійснення адресної доставки замовлень та обслуговування на виніс

1. Визначити, що діяльність закладу громадського харчування відбувається виключно в режимі здійснення адресної доставки замовлень та обслуговування на виніс, в тому числі в межах літнього майданчика. Контроль за дотриманням карантинних вимог здійснює керівник закладу.
2. Вимоги до працівників, що забезпечують діяльність закладів громадського харчування виключно в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс:
 - 2.1. Рекомендувати встановити для працівників позмінний, двотижневий графік роботи (2 тижні через 2 тижні).
 - 2.2. Проведення замірів температури тіла до початку робочої зміни. Заміри фіксуються у журналі здоров'я.
 - 2.3. Працівники повинні працювати у захисних масках, рекомендовано одягати рукавички і дотримуватись правил їх користування, а також дотримуватись правил особистої гігієни. Змінювати маски потрібно кожних 2 години, або тоді коли вони стануть зволожені.
 - 2.4. Працівники з ознаками ГРВІ або інших респіраторних захворювань невідкладно відправити додому на карантин.
3. Вимоги до закладу громадського харчування в межах літнього майданчика та обслуговування на виніс:
 - 3.1. Встановити, що відстань між розташуванням столів повинна бути не менша ніж 1,5 м.
 - 3.2. Встановлення станції дезінфекції при вході на літній майданчик.
 - 3.3. Заборонено використання звичного паперового меню, натомість дозволено використання одноразових паперових меню або меню в електронному форматі.
 - 3.4. Отримання та видача замовлень повинно здійснюватися при дотриманні соціальної дистанції та мінімального контакту з відвідувачами.
 - 3.5. Перед відкриттям та після закриття літнього майданчика повинна проводитися повна дезінфекція. Кожних 6 годин повинно проводитися вологе прибирання літнього майданчика.
 - 3.6. Після кожного відвідувача повинно проводитися вологе прибирання і дезінфекція місця розміщення відвідувача та відповідно продезінфіковане місце розміщення повинно буде промарковане (таблицею, наліпкою, тощо).
 - 3.7. При розрахунках рекомендовано забезпечувати для відвідувачів безготівкову оплату.
 - 3.8. Прибори, кондimenti 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 проходити вологе прибирання та дезінфекцію кожних 3 години.
 - 3.11. Вимоги щодо 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 кожних 3 години.
 - 3.14. Відвідувачі при оформленні замовлення повинні бути в захисній масці