



**ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ
ПРАВИТЕЛЬСТВА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

19.06.2020 № 57-р

г. Красногорск

О внесении изменений в Стандарт по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

1. Внести изменения в Стандарт по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), утвержденный распоряжением заместителя Председателя Правительства Московской области от 11.06.2020 № 48-р «Об утверждении Стандарта по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», утвердив его в новой редакции (прилагается).

2. Настоящее распоряжение вступает в силу с даты его подписания.



В.В. Хромов

003546 ✱

УТВЕРЖДЕН
распоряжением заместителя
Председателя Правительства
Московской области
от 19.06.2020 № 57-р

«УТВЕРЖДЕН
распоряжением заместителя
Председателя Правительства
Московской области
от 11.06.2020 № 48-р

(в редакции распоряжения
заместителя Председателя Правительства
Московской области
от 19.06.2020 № 57-р)

СТАНДАРТ

по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

1. Настоящий Стандарт принят в рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на предприятиях общественного питания, возобновление деятельности которых осуществляется в соответствии с постановлением Губернатора Московской области от 12.03.2020 № 108-ПГ «О введении в Московской области режима повышенной готовности для органов управления и сил Московской областной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций и некоторых мерах по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Московской области» (далее – постановление Губернатора Московской области № 108-ПГ).

2. Ответственность за выполнение мероприятий настоящего Стандарта возложена персонально на руководителей юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность на предприятиях общественного питания (далее – руководители).

3. Руководителям:

1) принять локальный нормативный акт, регламентирующий деятельность на предприятии общественного питания с обязательным соблюдением требований настоящего Стандарта, а также назначить ответственного из числа работников организации (предприятия общественного питания) за осуществление контроля соблюдения противоэпидемиологических мероприятий и выполнения настоящего Стандарта, контроля эффективности проводимых профилактических мероприятий (далее - контролер COVID-19). Указанный локальный акт должен быть направлен до начала осуществления деятельности предприятия общественного питания с уведомлением о готовности объекта к возобновлению работы и соблюдении требований Стандарта по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) (далее – уведомление) по форме согласно приложению к настоящему Стандарту в Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области и орган местного самоуправления муниципального образования Московской области, на территории которого расположено предприятие общественного питания (далее – уполномоченные органы);

2) назначить контролеров COVID-19 в количестве, достаточном для обеспечения постоянного контроля за выполнением всеми работниками и посетителями предприятия общественного питания требований настоящего Стандарта, обеспечить контролеров COVID-19 одеждой красного цвета (головные уборы и повязки (или жилеты) красного цвета) и обязать носить указанные элементы одежды в течение рабочей смены, возложить персональную ответственность на контролеров COVID-19 за соблюдением работниками и посетителями предприятия общественного питания требований настоящего Стандарта;

3) обеспечить проведение обязательного тестирования на новую коронавирусную инфекцию (COVID-19) работников предприятия общественного питания в отношении не менее 10 процентов работников в соответствии с постановлением Губернатора Московской области № 108-ПГ;

4) обеспечить ежедневное направление контролером COVID-19 отчета о проведенных мероприятиях в Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области, в том числе посредством мобильного приложения.

4. Возобновление деятельности предприятия общественного питания допускается с даты направления уведомления в уполномоченные органы, но не ранее даты, установленной постановлением Губернатора Московской области № 108-ПГ.

5. Рекомендовать руководителям предусмотреть необходимое финансирование для обеспечения мероприятий настоящего Стандарта.

6. Мероприятия настоящего Стандарта (согласно Таблице) подлежат применению на постоянной основе при осуществлении работы предприятий общественного питания до окончания ограничений, введенных на территории Московской области в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Таблица

№ п/п	Мероприятия
1. Профилактические мероприятия в отношении посетителей предприятия общественного питания	
1.1	Разместить на предприятиях общественного питания перед входом в помещение и непосредственно в помещении на видном месте памятки для посетителей по нормам безопасности, режимам, карантинным мерам.
1.2	Обеспечить размещение столов на предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 метра.
1.3	Организовать посещение предприятий общественного питания из расчета не менее 5 кв. м на человека.
1.4	Организовать работу по ограниченному ассортименту блюд, отдавать предпочтение блюдам, прошедшим высокотемпературную обработку.

1.5	Обеспечить обработку столовой посуды в посудомоечной машине при режиме не менее 90 градусов с обязательной дезинфекцией после каждого клиента и в конце рабочего дня. При отсутствии указанных возможностей по организации мытья посуды, организовать работу с использованием одноразовой посуды.
1.6	Осуществлять сбор грязной одноразовой посуды в контейнер с двойным полиэтиленовым вкладышем.
1.7	Обеспечить условия для безналичной и бесконтактной оплаты.
1.8	Организовать при входе на предприятие общественного питания места для обработки рук посетителей кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70 процентов по массе, изопропилового не менее 60 процентов по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.
1.9	Оборудовать умывальники с подведением холодной и горячей воды для мытья рук с мылом, бумажными полотенцами, дозаторами для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования (санузлах).
1.10	На выходе из предприятия общественного питания разместить контейнер с двойным полиэтиленовым вкладышем в целях организации централизованного сбора использованных одноразовых перчаток и масок.
1.11	Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок, перед размещением в контейнеры для сбора отходов обеспечить герметичную упаковку в 2 полиэтиленовых пакета.
2. Профилактические мероприятия в отношении сотрудников предприятия общественного питания	
2.1	Перед открытием предприятия общественного питания организовать проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
2.2	Организовать ежедневный «входной фильтр» перед началом рабочей смены с проведением контроля температуры тела работника и

	обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания: уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или объекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.)
2.3	Обеспечить соблюдение принципов социального дистанцирования работников (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).
2.4	Установить запрет входа на предприятие общественного питания лиц, не связанных с их деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования).
2.5	Организовать обеззараживание воздуха в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников путем использования устройств для обеззараживания воздуха.
2.6	Обеспечить наличие условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием этилового спирта не менее 70 процентов по массе, изопропилового не менее 60 процентов по массе; парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов, в том числе на каждом рабочем месте.
2.7	Обеспечить использование работниками средств индивидуальной защиты - одноразовых или многоразовых медицинских масок (со сменой каждые 2-3 часа) и перчаток.
2.8	В целях контроля за своевременной сменой масок обеспечить нанесение на маску времени замены маски.
2.9	Обеспечить контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
2.10	Обеспечить наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств.

2.11	Проводить проветривание помещений каждые 2 часа, по возможности – сквозное.
2.12	Обеспечить в соответствии с потребностями организации достаточное количество одновременно используемой столовой посуды и приборов. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
2.13	Обеспечить проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, санузлов) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия каждые 2 часа.
2.14	<p>Осуществлять дезинфекцию с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, выключателей, поручней, перил, поверхностей рабочих столов, спинок стульев, оргтехники, канцелярских принадлежностей в соответствии с рекомендациями, содержащимися в письмах Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 23.01.2020 № 02/770-2020-32 «Об инструкции по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами», от 27.03.2020 № 02/5225-2020-24 «О проведении дезинфекционных мероприятий».</p> <p>Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото- и/или видеофиксация).</p>
2.15	Временно отстранить от работы или перевести на дистанционную форму работы лиц из групп риска, к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные, с обеспечением режима самоизоляции в период подъема и высокого уровня заболеваемости новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
2.16	Организовать в течение рабочего дня осмотр работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.
2.17	Обеспечить ведение журнала учета проведенных мероприятий по профилактике распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

3. Организация питания работников	
3.1	Ограничить перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выход за территорию (при наличии), перемещение внутри предприятия.
3.2	Установить запрет на прием пищи на рабочих местах.
3.3	Выделить для приема пищи специально отведенную комнату с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком. При рассадке обеспечить соблюдение социальных разрывов между столами и между сидящими за одним столом (не менее 1,5 метра).

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Стандарту по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

ФОРМА

Уведомление

о готовности объекта общественного питания к возобновлению работ и соблюдении требований Стандарта по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

в Министерство сельского хозяйства
и продовольствия Московской области

в Администрацию городского округа
Московской области

Настоящим уведомляем о готовности осуществлять оказание услуг общественного питания с соблюдением всех требований, предусмотренных Стандартом по организации работы предприятий общественного питания при очном присутствии гражданина в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), утвержденным распоряжением заместителя Председателя Правительства Московской области от 11.06.2020 № 48-р, и иных требований федерального законодательства, законодательства Московской области, в том числе постановлений, предписаний и рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Наименование организации: _____ .

ИНН: _____ .

ОГРН _____ .

Адрес места осуществления деятельности:

Количество работников:

Дата начала осуществления деятельности: _____ . ____ . _____ .

Контактные данные лица, ответственного за осуществление контроля выполнения Стандарта и контроля эффективности проведенных мероприятий:

Ф.И.О.: _____ .

Должность: _____ .

Телефон: _____ .

Адрес электронной почты: _____ .

Ответственное лицо дало согласие на использование указанных сведений для авторизации и предоставления доступа к системе ежедневного сбора отчетов о выполнении соответствующих мероприятий стандарта.

В подтверждение вышеуказанного копия локального нормативного акта, регламентирующего деятельность на предприятии общественного питания с обязательным соблюдением требований законодательства Российской Федерации, в том числе Стандарта, прилагается.

Приложение: на ____ л. в 1 экз.

Должность

Подпись/расшифровка подписи

».

