

Протокол для ресторанов, пивоварен и виноделен: Приложение I

Последние обновления: (изменения выделены желтым цветом)

2/2/2021: Обновлено для уточнения следующего:

- Все заведения должны также устно информировать клиентов перед тем, как они сядут за столик, что каждый человек, сидящий за одним столиком, должен быть из одного домохозяйства, как было отмечено 1/28/21.

2/1/2021: Обновлено для уточнения следующего:

- Винодельни и пивоварни, которые не имеют разрешение общественного здравоохранения на ведение своей деятельности в качестве ресторана, и выбирают предлагать обслуживание продуктами питания и напитками на открытом воздухе, как описано в пунктах (1), (2) и (3) ниже (определенные как «Заведения»), не могут вести свою деятельность в период с 00:01 до 11:30. Это ограничение не применимо к любому другому виду предприятия, на которое распространяется действие данного протокола.

1/28/2021: Рестораны и пивоварни могут возобновить свою деятельность для обслуживания столиков на открытом воздухе, а винодельни могут возобновить дегустации вин на открытом воздухе в соответствии с этим протоколом:

- Сотрудники, которые могут вступать в контакт с клиентами, должны постоянно носить покрытие для лица и защитный экран для лица во время взаимодействия с клиентами и во время нахождения в зонах обслуживания клиентов.
- В зоне на открытом воздухе за каждым столиком должны находиться не более 6 человек, при этом все они должны быть членами одного домохозяйства. Все заведения должны разместить информационные плакаты и устно информировать клиентов о том, что каждый человек, сидящий за столиком, должен быть членом одного домохозяйства.
- Столики на открытом воздухе должны быть расставлены или убраны так, чтобы расстояние между всеми столиками составляло не менее 8 футов (2,5 метра).
- Телевизоры или другие экраны, на которых ведется вещание телевизионного контента, должны оставаться выключенными до особого распоряжения.
- Рестораны должны выполнять [обязательные рекомендации Департамента общественного здравоохранения штата Калифорния по использованию временных сооружений для коммерческой деятельности на открытом воздухе](#).

В связи с недавним уменьшением количества случаев заражения COVID-19 и госпитализаций данный протокол был обновлен с целью разрешить ресторанам и прочим предприятиям общественного питания предоставлять еду и напитки посредством обслуживания столиков на открытом воздухе в дополнение к использованию сервиса доставки, сервиса «на ходу» и обслуживания на вынос или, в случае с винодельнями, предлагать дегустацию вин на открытом воздухе при условии внесения изменений. В дополнение к условиям, предъявляемым к ресторанам, пивоварням и винодельням Главным санитарным врачом штата, рестораны, пивоварни и винодельни также должны выполнять данные протоколы для обеспечения безопасности и инфекционного контроля.

Главным образом, COVID-19 распространяется, когда люди физически находятся рядом с человеком, зараженным COVID-19, или вступают в прямой контакт с этим человеком. Когда люди, зараженные COVID-19, кашляют, чихают, поют, разговаривают или дышат, они выделяют респираторные частицы. Согласно Центру по контролю и профилактике заболеваний, риск распространения COVID-19 повышается в ресторанах, как описано ниже, так как люди снимают покрытия для лица во время приема пищи и питья, и происходит увеличение взаимодействия с людьми, не проживающими вместе.

- **Наименьший риск:** Предоставление питания, ограниченное сервисом «на ходу», сервисом доставки, продажей на вынос и самовывозом за пределами заведения.
- **Большой риск:** Активно используется сервис «на ходу», сервис доставки, продажа на вынос и самовывоз за пределами заведения. Потребление пищи на территории заведения ограничено столиками на открытом воздухе. Количество мест для сидения уменьшено, чтобы обеспечить **большее** расстояние между столиками.
- **Повышенный риск:** Потребление пищи на территории заведения с уменьшенным количеством мест для сидения в помещении, чтобы обеспечить **большее** расстояние между столиками, в соответствии с указаниями. И/или потребление пищи в заведении на открытом воздухе, но при этом столики не расставлены на **большее** расстояние друг от друга.
- **Наивысший риск:** Потребление пищи в помещении заведения. Количество мест для сидения не **уменьшено**, столики не расставлены на **большее** расстояние друг от друга.

Обратите внимание: **е**жедневные отчеты о новых случаях заражения COVID-19, госпитализациях и летальных исходах в округе остаются высокими, так же как и риск передачи вируса в сообществе. Ничто, описанное в этом протоколе, не обязывает заведение открываться для обслуживания столиков на открытом воздухе. Заведениям рекомендуется продолжать предлагать самовывоз и сервис доставки, насколько это возможно.

В приведенных далее протоколах термин «домохозяйство» определяется как «люди, живущие вместе в одном доме или квартире» и не должен включать жилищные условия группового типа, такие как общежития, студенческие братства, женские общества, монастыри, женские монастыри, интернаты, а также жилые помещения коммерческого типа, такие как пансионаты, гостиницы или мотели. ¹ Термин «персонал» и «сотрудник» предназначен для обозначения сотрудников, волонтеров, интернов и стажёров, научных работников и всех остальных лиц, выполняющих работу на объекте. Термин «посетители» или «клиенты» должен включать представителей населения и других людей, которые не являются персоналом или сотрудниками и которые проводят время на предприятии или объекте. Термины «заведение», «объект» и «учреждение» относятся к зданию, территории и любым смежным зданиям или территориям, где ведется разрешенная деятельность. **«LACDPH» - это Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес.**

Винодельни, производящие собственное вино и имеющие отдельные залы для дегустации вин, которые получили исключение от определения «предприятие общественного питания» согласно Кодексу по вопросам охраны здоровья и безопасности штата Калифорния, раздел 113789(с)(5), и которым не требуется получение разрешения общественного здравоохранения на ведение деятельности, могут **возобновить** свою деятельность для дегустаций на открытом воздухе при условии внесения изменений, а также для осуществления розничных продаж и должны выполнять требования безопасности сотрудников и инфекционного контроля, описанные в данном протоколе, а также Протоколы для предприятий розничной торговли, открытых для совершения покупок посетителями (Приложение В). Винодельни, предлагающие или позволяющие покупать бокалы или бутылки вина для потребления на территории заведения в отличие от простой дегустации, направленной на стимулирование розничных продаж, должны предлагать правомочные продукты питания вместе с приобретенным бокалом или бутылкой вина.

Следующие требования применяются только к тем пивоварням и винодельням, которые освобождены от необходимости получения разрешения общественного здравоохранения:

Пивоварни и винодельни, имеющие лицензии штата на алкоголь #1, #2, и/или #23, у которых нет разрешения общественного здравоохранения для ресторанов (далее по тексту – «Заведение»), могут предлагать обслуживание с подачей продуктов питания и напитков на открытом воздухе, при условии, что Заведение следует всем протоколам для ресторанов, обозначенным далее, дополнительным требованиям, предъявляемым к Заведению, и выполняет одно из перечисленных ниже положений по подаче продуктов питания вместе с продажей приготовленных на месте напитков:

- 1) Заведение может заключить контракт с поставщиком продуктов питания или рестораном, имеющим действительную лицензию Общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес на продажу правомочных продуктов питания вместе с алкоголем, в соответствии с указаниями, относящимися к заведению-заказчику, обозначенными в Кодексе общественного питания Калифорнии, при условии, что Заведение получит разрешение от Отдела экологической санитарии Департамента общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес до начала работы в таком режиме. **АЛКОГОЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОПЛАЧЕН В ТОЙ ЖЕ ТРАНЗАКЦИИ, ЧТО И ПРАВОМОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.** Предприятие услуг общественного питания должно предоставить свои стандартные рабочие процедуры Отделу экологической санитарии по адресу EHmail@ph.lacounty.gov до начала работы в таком режиме; или
- 2) Заведение может сотрудничать с передвижным пунктом питания (т.е., передвижная закусочная), у которого есть разрешение Департамента общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес на продажу правомочных продуктов питания. Для всех типов сотрудничества действует правило: **АЛКОГОЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОПЛАЧЕН В ТОЙ ЖЕ ТРАНЗАКЦИИ, ЧТО И ПРАВОМОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.** Заведение должно уведомить Отдел экологической санитарии по адресу EHmail@ph.lacounty.gov до начала работы в таком режиме.

«Правомочные продукты питания» определяются как обычный ассортимент продуктов питания, как правило, заказываемых в различное время суток, которые расценивались бы с точки зрения законодательства как приём пищи; подача фасованных продуктов питания, таких как сэндвичи или салаты, или простое разогревание замороженных или готовых блюд, или подача только закусок и снеков не будет соответствовать требованиям, распространяющимся на правомочные продукты питания.

- 3) Заведение не может обслуживать напитками или едой клиентов, которые не сидят за столиками, и клиентам не разрешено потреблять еду или напитки, если они не сидят за столиком. Заведение не может работать в период с 00:01 до 11:30.

¹ Кодекс округа Лос-Анджелес, раздел 22. §22.14.060 - F. Определение семьи. (Пор. 2019-0004 § 1, 2019.)
https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

Дополнительные требования, которые применяются ко всем предприятиям:

Заведения, которым не разрешено в соответствии с Указом Главного санитарного врача и настоящим Протоколом возобновить свою деятельность, должны оставаться закрытыми.

Этот протокол не предназначен для заведений, проводящих концерты или выступления, а также развлекательных заведений, на территории которых есть заведения общественного питания. Такие заведения общественного питания должны оставаться закрытыми до тех пор, пока им не будет разрешено возобновить работу в модифицированном или полном режиме в соответствии со специальным указом об открытии.

Этот протокол не предназначен для торговцев уличной едой (таких как передвижные закусочные и фургончики с едой). Ознакомьтесь с [Рекомендациями для торговцев уличной едой](#), чтобы узнать о требованиях, которые предъявляются к этим предприятиям общественного питания.

Пожалуйста, обратите внимание: данный документ может обновляться по мере появления дополнительной информации и ресурсов, поэтому не забывайте регулярно посещать веб-сайт округа Лос-Анджелес <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>, чтобы ознакомиться с обновленным документом и соответствующими рекомендациями.

Данный контрольный список включает в себя:

- (1) Правила и меры по защите здоровья сотрудников на рабочих местах
- (2) Меры по обеспечению физического дистанцирования
- (3) Меры по обеспечению инфекционного контроля
- (4) Доведение информации до сотрудников и населения
- (5) Меры по обеспечению равноправного доступа к важнейшим услугам.

При подготовке любых протоколов возобновления работы в вашем учреждении особое внимание должно быть уделено этим пяти ключевым областям.

Все рестораны, пивоварни и винодельни, к которым относится данный протокол, должны обеспечить выполнение всех применимых к ним мер, описанных ниже, и быть готовыми объяснить, почему какая-либо из мер, которая не была выполнена, не применима к данному предприятию.

Название предприятия:

Адрес учреждения:

Максимальная заполняемость:

Дата публикации:

A. ПРАВИЛА И МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ (ОТМЕТЬТЕ ВСЕ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНИМЫ К ДАННОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ)

- Каждому, кто может выполнять свои рабочие обязанности из дома, было дано указание это сделать.
- Персоналу, находящемуся в группе риска (лица старше 65 лет, беременные женщины, лица с хроническими заболеваниями), поручена работа, которую можно выполнять из дома, когда это возможно, и они должны обсуждать со своим врачом или службой охраны труда все вопросы, касающиеся принятия решений о возвращении на рабочее место.
- Всем сотрудникам было указано не выходить на работу, если они болеют или если они вступали в контакт с человеком, заражённым COVID-19.
- Сотрудникам предоставлена информация о пособиях по болезни, предоставляемых работодателем или государством, на которые могут претендовать сотрудники, и которые могут облегчить финансово пребывание дома. Ознакомьтесь с дополнительной информацией о [государственных программах, поддерживающих отпуск по болезни и компенсационные выплаты сотрудникам в связи с COVID-19](#), включая права сотрудника на отпуск по болезни согласно закону [O](#)

[первоочередной поддержке семей в ответ на коронавирус](#) и правах сотрудника на получение компенсационных выплат, а также вероятностью связи работы с заражением COVID-19 согласно [Приказу N-62-20](#) Губернатора.

- При появлении информации, что один или более сотрудников имеют положительный результат анализа на COVID-19 или симптомы, соответствующие COVID-19 (случай заражения), у работодателя разработан план или протокол, позволяющий зараженному лицу самоизолироваться дома, с требованием немедленного домашнего карантина от всех сотрудников, которые вступали в контакт с зараженным лицом на рабочем месте. План работодателя должен включать в себя протокол обеспечения доступа к сдаче анализа на COVID-19 для всех сотрудников, находящихся в карантине, с целью определить другие случаи заражения на рабочем месте, которые могут потребовать введения дополнительных мер по борьбе с COVID-19.
- Если владелец, управляющий или оператор знает о трех (3) или более случаях заражения COVID-19 на рабочем месте в течение 14 дней, работодатель должен сообщить об этой вспышке в Департамент общественного здравоохранения по телефону (888) 397-3993 или (213) 240-7821 или онлайн по адресу www.redcap.link/covidreport. Если на рабочем объекте будет выявлен очаг заражения, Департамент здравоохранения инициирует процедуру реагирования на очаг инфекции, которая включает в себя предоставление руководств и рекомендаций по инфекционному контролю, технической поддержки и мер по борьбе с инфекцией на конкретных рабочих объектах. Чтобы помочь предприятию принять соответствующие меры, для предприятия будет назначен отдельный специалист Общественного здравоохранения. LACDPH понадобится немедленное содействие со стороны учреждения, чтобы определить, является ли очаг заражения вспышкой COVID-19.
- Проверки на наличие симптомов у входа проводятся до того, как **сотрудники, поставщики и персонал службы доставки** могут попасть на рабочее место в соответствии с [рекомендациями LACDPH по проверке на наличие симптомов у входа](#). **Проверки на наличие симптомов** должны включать в себя вопросы на предмет наличия кашля, одышки, затрудненного дыхания, высокой температуры или озноба, а также вопросы о том, выполняет ли в настоящее время этот человек указы по изоляции и карантину. Такие **проверки** могут проводиться удаленно или лично по прибытии сотрудников на работу. Измерение температуры также должно производиться на рабочем объекте, по возможности.
- Всем работникам, контактирующим с другими людьми, бесплатно предлагается надлежащее покрытие для лица/**маска**, закрывающее нос и рот. Сотрудники должны носить покрытие для лица/**маску** в течение всего рабочего дня, при контакте или возможном контакте с другими людьми. Сотрудники, которым врач указал не носить покрытие для лица, должны носить защитный экран для лица с дополнительным материалом у нижнего края в соответствии с директивами штата, при условии, что их состояние здоровья это позволяет. Предпочтительно, чтобы дополнительный материал закреплялся под подбородком. Маски с односторонними клапанами не должны использоваться.
- Все сотрудники должны постоянно носить покрытие для лица, за исключением того времени, когда они находятся одни в личном кабинете с закрытой дверью или когда они принимают пищу или напитки в одиночестве. Исключение, которое ранее предоставлялось сотрудникам, работающим в отгороженных рабочих местах с прочной перегородкой, которая превышает рост сотрудника в положении стоя, отменено до особого распоряжения.
- Сотрудники проинструктированы о правильном использовании покрытий для лица, включая необходимость ежедневно стирать или менять свои покрытия для лица.
- Защитные экраны для лица предоставляются и используются сотрудниками, которые вступают или могут вступать в контакт с клиентами (это включает, в том числе, администраторов и официантов, которые взаимодействуют с клиентами, а также других сотрудников, таких как помощники официантов, курьеры и **другие**, которые могут заходить в переднюю часть здания). Защитный экран для лица должен использоваться вместе с тканевым покрытием для лица/**маской**. **Т**каневые покрытия для лица/**маски** защищают окружающих от частиц, выделяемых их владельцем; защитные экраны для лица помогают защитить своего владельца от частиц, выделяемых окружающими.
- Защитные экраны для лица должны использоваться, очищаться и дезинфицироваться согласно указаниям производителя.
- С целью обеспечения постоянного и правильного ношения **покрытий для лица/масок** сотрудникам запрещено есть или пить, за исключением перерывов, когда они могут безопасно снять маски и физически дистанцироваться от других людей. В любое время при употреблении еды или напитков сотрудники должны соблюдать минимальную дистанцию не менее шести футов (двух метров) от других людей. Предпочтительно, чтобы употребление еды или напитков происходило на открытом воздухе и вдали от других людей.
- Уменьшена заполняемость, максимально увеличено пространство между сотрудниками в любом помещении или зоне, которые сотрудники используют для приема пищи и/или перерывов. Это достигнуто посредством:
 - Публикации информации о максимальной заполняемости, которая позволяет соблюдать минимальную дистанцию в шесть футов (два метра) между отдельными людьми в комнатах или зонах, которые используются для перерывов;

- Распределения по времени перерывов или приемов пищи с целью уменьшить заполняемость в комнатах или зонах, которые используются для приема пищи и перерывов; а также
- Размещения столиков на расстоянии **не менее** восьми футов (два с половиной метра) друг от друга, вынесения или маркировки стульев для снижения заполняемости, размещения напольных указателей для соблюдения дистанцирования и расположения мест для сидения так, чтобы свести к минимуму личный контакт лицом к лицу. Для дополнительного предотвращения распространения заболевания рекомендуется использование перегородок, но это не должно считаться заменой мер по снижению заполняемости и соблюдению физического дистанцирования.
- Сотрудникам указано соблюдать правила гигиены рук, включая частое мытье рук, использование дезинфицирующего средства для рук и надлежащее использование перчаток.
- Сотрудникам выделено время для частого мытья рук.
- Сотрудникам напоминают о необходимости прикрываться при кашле и чихании салфеткой. Использованная салфетка должна выбрасываться в мусорную корзину, после чего необходимо немедленно вымыть руки с теплой водой и мылом в течение как минимум 20 секунд.
- Все сотрудники, поставщики и персонал службы доставки получили инструкции, касающиеся соблюдения физического дистанцирования и использования покрытий для лица при нахождении рядом с другими людьми.
- Сотрудников назначают на роль наставников, чтобы обеспечивать соблюдение инструкций по физическому дистанцированию и инфекционному контролю.
- Перерывы разнесены по времени в соответствии с трудовым законодательством о заработной плате и рабочем времени, чтобы обеспечить соблюдение дистанции в шесть (6) футов (два метра) между сотрудниками в комнатах отдыха в любое время.
- Комнаты отдыха, туалеты и другие зоны общего пользования дезинфицируются ежедневно по следующему графику:
 - Комнаты отдыха _____
 - Туалеты _____
 - Другие _____
- Дезинфицирующие средства и сопутствующие материалы доступны сотрудникам в следующих местах:

- Дезинфицирующее средство для рук, эффективное против COVID-19, доступно всем сотрудникам в следующих местах:

- Копии данного Протокола были выданы всем сотрудникам.
- Необязательно—Опишите другие меры:

В. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ФИЗИЧЕСКОГО ДИСТАНЦИРОВАНИЯ

- Количество клиентов в зоне обслуживания столиков на открытом воздухе является достаточно низким для обеспечения физического дистанцирования. **С целью обеспечить минимальное физическое расстояние не менее 6 футов (2 метра) между клиентами, сидящими за разными столиками, столики должны быть расставлены на расстоянии не менее 8 футов (2,5 метра) друг от друга при измерении расстояния от края одного стола до края соседнего стола. Это также оставляет место для прохода между столиками и учитывает наличие стульев, которые выдвигаются и занимают клиентами, сидящимися за столик.**
- Количество людей, сидящих за столиком на открытом воздухе, не должно превышать 6 человек из одной группы. Все люди, сидящие за столиком, должны быть членами одного домохозяйства и, следовательно, не должны сидеть на расстоянии шесть футов (два метра) друг от друга.² **Перед тем, как сесть за столик, 1) все члены группы должны присутствовать, и 2) администратор должен устно проинформировать группу людей о том, что каждый, сидящий за их столиком, должен быть из одного домохозяйства.**

² В соответствии с Указом главного санитарного врача округа Лос-Анджелес, а) ничто в этом протоколе не запрещает людям, живущим вместе в одном домохозяйстве или жилом помещении («домохозяйство»), совместно заниматься разрешенной деятельностью и б) намерением является ограничение близкого контакта с людьми за пределами их домохозяйства как в закрытых, так и открытых помещениях, чтобы предотвратить распространение COVID-19.

- Максимальное количество клиентов в зоне на открытом воздухе ограничено до: _____, в соответствии с общим количеством доступных мест для сидения при условии размещения столиков на расстоянии не менее 8 футов (2,5 метра) от любого другого столика и при условии, что за каждым столиком есть максимум шесть (6) мест для сидения.
- Меры по обеспечению физического дистанцирования соблюдаются в тех местах, где клиенты или сотрудники находятся в очереди. Это включает в себя кассовые столы и терминалы, гастрономические прилавки и ряды, туалеты, лифтовые холлы, стойки администратора и зоны ожидания, зоны получения услуг по парковке автомобилей и любые другие зоны, где собираются клиенты.
 - В каждой зоне, где люди могут образовывать очередь или стоять, 6-футовые (2-метровые) интервалы обозначены клейкой лентой или другим маркировочным материалом.
 - Для упорядочивания потока людей в коридорах и переходах обозначены направления движения, чтобы сотрудники и клиенты не проходили мимо друг друга.
 - По возможности, сотрудник в защитном экране для лица и тканевом покрытии для лица/маске размещен рядом с вышеуказанными зонами, но не менее чем в 6 футах (2 метрах) от ближайших клиентов, чтобы следить за соблюдением мер по обеспечению физического дистанцирования.
- Телевизоры или любые другие экраны, на которых ведется вещание телевизионного контента или других развлекательных программ, должны быть убраны из зоны обслуживания или выключены. Это условие действует до особого распоряжения.
- Предприятия общественного питания, предлагающие услуги по покупке еды на вынос или доставке, должны гарантировать соблюдение правил физического дистанцирования клиентами, стоящими в очереди, во время оформления или получения заказа, а также персоналом во время доставки.
- Заведения, предлагающие обслуживание столиков на открытом воздухе, должны также выполнять следующие требования:
 - Для соответствия критериям «деятельности на открытом воздухе» зона заведения для приема пищи или дегустации вин и любые временные сооружения, используемые с этой целью, должны отвечать критериям штата для ведения деятельности на открытом воздухе, как обозначено в обязательных рекомендациях Департамента здравоохранения штата Калифорния по использованию временных сооружений для коммерческой деятельности на открытом воздухе.
 - Барные стойки, используемые с целью приготовления или подачи алкогольных напитков, закрыты для подачи продуктов питания и напитков за стойкой.
 - Любая подача продуктов питания, напитков и/или алкоголя внутри помещений клиентам, сидящим за столиками для употребления продуктов питания, напитков или алкоголя внутри помещения, запрещена.
 - Обслуживание клиентов, сидящих за столиками на фуд-корте внутри помещения, запрещено.
 - Развлекательная деятельность запрещена. Это включает, в том числе, услуги диск-жокеев (DJ), танцоров, комиков, живую музыку и другие развлечения. Разрешено включение музыки в записи, но ее громкость должна быть достаточно низкой, чтобы сотрудники могли слышать клиентов и при этом соблюдать дистанцию.
 - Рестораны не могут проводить на своей территории приёмы, банкеты или другие координированные, организованные или приглашенные мероприятия или собрания любого рода.
- Ресторанам можно и рекомендуется вести свою деятельность с помощью службы доставки, продаж еды на вынос и сервиса «на ходу».
- Технологические решения, такие как оформление заказов с помощью мобильных устройств, меню на электронных планшетах, бесконтактные способы оплаты, среди прочего, используются для уменьшения личного взаимодействия, когда это возможно.
- Взаимодействие между клиентами, водителями службы доставки и сотрудниками организовано для возможности соблюдения физической дистанции.
 - На пол внутри ресторана и снаружи в тех зонах, где клиенты, поставщики, персонал службы доставки или другие лица могут находиться в ожидании, нанесена разметка для обеспечения соблюдения физической дистанции.
 - Реализовано, где это возможно, использование бесконтактных процессов для получения заказов и доставки, а также других электронных систем для взаимодействия с гостями.
 - Каждое взаимодействие между сотрудниками и клиентами ограничено до максимум пяти минут, где это возможно.
- Обслуживание столиков на открытом воздухе и дегустацию вин рекомендуется осуществлять по предварительной записи, или клиенты должны быть уведомлены о необходимости позвонить заранее, чтобы подтвердить возможность обслуживания/наличие столика на открытом воздухе, по возможности. Осуществляется запись контактной

информации клиентов, либо в момент бронирования столика, если это возможно при нормальном режиме работы, либо на территории заведения, чтобы в случае необходимости было возможно отследить контакты.

- Рассмотрите вариант использования системы бронирования по телефону, позволяющей людям находиться в очереди или ждать в своих машинах, и входить в заведение только после того, как клиента уведомили о готовности столика телефонным звонком, текстовым сообщением или другим способом.
- Рассмотрите варианты приема предварительных заказов от клиентов, собирающихся получить обслуживание в зоне на открытом воздухе, чтобы свести к минимуму количество времени, которое они проводят в заведении.
- Если учреждение имеет достаточную вместимость и предлагает оформление заказов на территории объекта, клиентам должно предлагаться меню (опубликованное онлайн или напечатанное для одноразового использования), чтобы облегчить процесс заказа, а заказанные позиции должны быть собраны, упакованы и получены клиентом как можно быстрее; клиентов необходимо уведомлять о предположительном времени готовности заказа к выдаче. Клиентам, ожидающим свои заказы, запрещено собираться на территории предприятия. Они должны либо оставаться в своей машине, либо вернуться в соответствующее время, чтобы получить свой заказ.
- Контакт между персоналом и клиентами ограничен.
 - Установлены физические барьеры, такие как перегородки или плексиглас у касс, стоек администратора, стоек оформления заказа и т. д., где соблюдение физической дистанции в шесть футов (два метра) затруднено.
 - Ограничено количество сотрудников, которые обслуживают отдельные группы людей.
- Сотрудникам и клиентам не разрешается собираться в зонах частого пользования, таких как туалеты, вестибюли, барные зоны, стойки бронирования, терминалы для оплаты кредитными картами, и т.д.
 - От сотрудников требуют избегать рукопожатий и приветствий подобного рода, нарушающих физическую дистанцию.
- Используются барьеры или увеличено расстояние между столиками/стульями, чтобы отделить сотрудников друг от друга в комнатах отдыха. По возможности, создайте зоны для отдыха на открытом воздухе с навесами от солнца и местами для сидения, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования.
- Работа заведения была изменена, насколько было возможно, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования между сотрудниками.
 - На пол кухни и других служебных зон заведения нанесена разметка, чтобы усилить соблюдение требований физического дистанцирования.
- Протоколы физического дистанцирования должны соблюдаться в любых офисных помещениях, на кухнях, в кладовых, в морозильных помещениях или других зонах, часто посещаемых сотрудниками.
 - Случайные контакты неминуемы, тем не менее, поставлена цель сократить их продолжительность до менее чем 15 минут, предпочтительно – до 10 минут, при этом сотрудники должны всегда носить покрытия для лица.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИОННЫХ ЗАЛОВ

- Предоставляйте чистый бокал для каждой дегустации и, если возможно, не наливайте напитки в бокал, который клиент уже использовал (вдыхал запах, делал глоток и т.д.)
- Использование общественных мусорных корзин, емкостей для сплевывания, плевательниц и т.д. должно быть приостановлено.
 - Вместо этого предоставляйте индивидуальные одноразовые кружки для каждого гостя, чтобы избежать обмена брызгами между гостями.
- Не касайтесь горлышком кружек, бокалов и т.д. во время разливания вина, пива или алкогольных напитков.
- Примите меры для распределения по времени групп, прибывающих на дегустацию, чтобы свести к минимуму взаимодействие людей из разных групп и мест.
- Приостановите туры, участниками которых являются люди из разных домохозяйств. Экскурсоводы должны соблюдать минимальную физическую дистанцию в шесть футов (два метра) от клиентов/посетителей. Туры не могут проходить в помещении.

С. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ИНФЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ

ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ

- Система вентиляции и кондиционирования находится в хорошем рабочем состоянии; вентиляция усилена в максимальной возможной степени.

- Рекомендована установка высокоэффективных портативных воздухоочистителей, обновление воздушных фильтров в здании для обеспечения их наивысшей эффективности, и внесения других изменений для увеличения поступления воздуха извне и вентиляции во всех рабочих зонах.
- Заведения, которые были закрыты, должны спустить горячую и холодную воду из каждого крана в течение пяти минут до открытия, чтобы заменить застоявшуюся воду в водопроводных трубах объекта свежей и безопасной водой.
- На территории объекта была проведена тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция (с использованием средств, одобренных для использования против COVID-19), особенно если объект был закрыт.
 - При необходимости для помощи в уборке задействуются сторонние клининговые компании.
- Такие зоны, как зона обслуживания столиков, стойки администратора и кухни, оборудованы надлежащими санитарно-гигиеническими средствами, включая дезинфицирующее средство для рук и дезинфицирующие влажные салфетки для всех сотрудников, которые непосредственно обслуживают клиентов.
 - Обеспечено функционирование санитарных помещений с постоянным наличием материалов, и при необходимости предоставляется дополнительное мыло, бумажные полотенца и дезинфицирующее средство для рук.
 - Рекомендовано установить бесконтактные раздаточные устройства для дезинфицирующего средства для рук, мыла, бумажных полотенец и бесконтактные мусорные контейнеры.
- Обозначены места приема и выдачи заказов, чтобы производить доставку вдали от зон с большим количеством людей. Личный физический контакт при доставке товаров был исключен, насколько возможно.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Все правила безопасности продуктов питания, описанные в Кодексе общественного питания Калифорнии (CRFC), соблюдаются и поддерживаются.
 - Горячая пища хранится горячей (135 °F (57 °C) или выше), а холодная – холодной (41 °F (5 °C) или ниже).
 - Продукты питания готовятся тщательно, согласно указаниям CRFC.
 - Столовые приборы и оборудование моются и дезинфицируются с необходимой регулярностью, установленной в CRFC.
 - Соблюдаются правила гигиены и охраны здоровья сотрудников. Не работать, когда болен, часто мыть руки, использовать перчатки в соответствии с требованиями CRFC.
 - Все продукты питания и пищевые ингредиенты обязательно получены от утвержденного поставщика продуктов питания.
 - Сотрудникам, занимающимся приготовлением продуктов питания, указано не сменяться и не заходить в рабочие зоны других людей во время своей смены.
- Аппараты самообслуживания, такие как аппараты для газированных напитков и замороженного йогурта, обслуживаются сотрудником, ответственным за безопасность пищевых продуктов, и контактные поверхности ежечасно очищаются и дезинфицируются.
- Зоны, где клиенты могут собираться вместе или касаться продуктов питания или столовых приборов, которыми могут пользоваться другие клиенты, были закрыты. Эти предметы предоставляются клиентам индивидуально и выбрасываются, или очищаются и дезинфицируются после каждого использования должным образом. Такие предметы и зоны включают:
 - Зоны самообслуживания с подставками для приправ, столовых приборов, салфеток, одноразовых крышек, соломинок, контейнеров для еды на вынос и т. д.
 - Зоны самообслуживания с продуктами питания, такие как сальса-бар, салат-бар или шведский стол, включая дегустацию продуктов.
 - Услуги приготовления и подачи продуктов питания у столика, такие как тележки с выбором ингредиентов и конвейерные ленты, приготовление гуакамолы и т. д.
 - Комплементарные леденцы, снеки, или зубочистки для клиентов. Они предлагаются одновременно с чеком или выдаются только по запросу.
- Назначен сотрудник, ответственный за безопасность пищевых продуктов, который занимается упаковкой столовых приборов перед предоставлением их клиенту, вместо нескольких сотрудников, имеющих дело с незакрытыми столовыми приборами перед их выдачей клиенту.

- Разлив напитков как у столика, так и из емкостей общего пользования (например, кувшинов, термосов, графинов, бутылок) запрещен. Клиентам предоставляется чистая стеклопосуда для самостоятельного получения дополнительных порций напитков.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЧРЕЖДЕНИЮ

- Туалеты, которые были ранее доступны для клиентов, должны оставаться открытыми для посетителей.
- В каждой смене назначен сотрудник, ответственный за безопасность пищевых продуктов, который следит и обеспечивает выполнение дополнительных мер по санитарной обработке и дезинфекции при необходимости.
- Разработан и выполняется план очистки и дезинфекции поверхностей, к которым часто прикасаются, и зон доступа.
 - Зоны общего пользования и предметы, к которым часто прикасаются, связанные с получением клиентами предварительных заказов и оплатой (например, столы, дверные ручки или рукоятки, устройства для считывания кредитных карт), дезинфицируются ежедневно в рабочие часы с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных Агентством по охране окружающей среды (EPA).
 - Все платежные порталы, ручки и сенсорные перья дезинфицируются ежедневно.
- Каждый вечер проводится тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция всего заведения (с использованием средств, одобренных для использования против COVID-19). По возможности, для контроля за уборкой ведется журнал.
- Обмен между сотрудниками аудио-наушниками и другим оборудованием не производится, если только эти предметы не проходят тщательную дезинфекцию после каждого использования. Проконсультируйтесь с производителями оборудования, чтобы определить надлежащие этапы дезинфекции.
- Мойщикам посуды, работающим с многоразовыми клиентскими столовыми приборами, предоставлены средства защиты глаз, носа и рта от заражения через брызги, с использованием сочетания покрытий для лица, защитных очков и/или защитных экранов для лица. Мойщикам посуды предоставлены непроницаемые фартуки с требованием часто их менять. Средства защиты многократного применения, такие как защитные экраны для лица и очки, должны тщательно дезинфицироваться между использованиями.
- Туалеты регулярно проверяются и ежедневно убираются, а также дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных EPA.
- Дезинфицирующее средство для рук и мусорные корзины доступны для посетителей у входа или рядом со входом в заведение.

ЗОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- Клиенты должны входить в двери, которые зафиксированы в открытом положении (это положение будет утверждаться в соответствии с результатами оценки общей ситуации с грызунами) или открываются автоматически, если это возможно. Дезинфицирующее средство для рук должно быть доступно для гостей, которым приходится касаться дверных ручек.
- Для ведения деятельности с обслуживанием столиков на открытом воздухе в **зоне заведения со столиками на открытом воздухе** должен быть обеспечен свободный поток воздуха на всей территории **и должны соблюдаться параметры штата**, как указано в обязательных рекомендациях Департамента общественного здравоохранения штата Калифорния по **использованию временных конструкций для коммерческой деятельности на открытом воздухе**. **Это необходимо для того, чтобы соответствовать критериям деятельности на открытом воздухе и снизить риск распространения COVID-19 для клиентов и персонала.**
 - Перегородки или барьеры вокруг заведения или внутри заведения могут быть использованы и не считаются закрытыми сторонами при условии, что их высота не превышает 3 фута (1 метр) при измерении с уровня пола, и они не мешают свободному потоку воздуха на всей территории заведения. Перегородка или барьер, высота которых превышает 3 фута (1 метр), считаются закрытой стороной.
 - Заборы и ограждения, которые не препятствуют потоку воздуха, не считаются закрытыми сторонами при определении того, находится ли зона на открытом воздухе.
- Клиенты должны входить в двери, которые зафиксированы в открытом положении (это положение будет утверждаться в соответствии с результатами оценки общей ситуации с грызунами) или открываются автоматически, если это возможно. Дезинфицирующее средство для рук должно быть доступно для гостей, которым приходится касаться дверных ручек.
- Клиентам указано, что они должны носить тканевое покрытие для лица **/маски** при входе в заведение, при

перемещении по территории заведения, при использовании туалетов, а также согласно инструкциям, описанным в разделе D. Это касается всех взрослых и детей старше 2 лет. Исключение предоставляется только лицам с хроническими респираторными заболеваниями или другими проблемами со здоровьем, которые делают использование покрытий для лица опасным для жизни. Для поддержания безопасности ваших сотрудников и других посетителей, тем посетителям, которые прибывают без покрытий для лица, должны выдаваться покрытия для лица.

- Клиенты могут снимать тканевые покрытия для лица, согласно инструкциям, описанным в разделе D.
- Клиенты должны сидеть за столиком для того, чтобы потреблять еду или напитки. Клиенты не могут гулять или стоять во время употребления пищи или напитков.
- Клиентам, которые отказываются надевать тканевое покрытие для лица, может быть отказано в обслуживании и указано покинуть ресторан.
- Клиенты, прибывающие на территорию заведения с детьми, должны обеспечить, чтобы их дети оставались рядом с родителями/опекунами, не прикасались к другим людям или предметам, которые им не принадлежат, и носили покрытие для лица, если их возраст позволяет это делать.
- Проверки на наличие симптомов проводятся до того, как посетителям разрешается войти в заведение. Проверки должны включать в себя вопросы на предмет наличия кашля, одышки, затрудненного дыхания, высокой температуры или озноба, а также вопрос о том, находится ли этот человек в настоящее время под действием указов о самоизоляции или карантине. Такие проверки могут проводиться лично или удаленно альтернативными способами, такими как онлайн-системы проверок или с помощью информационных указателей, размещенных на входе в заведение, сообщающих о том, что посетители с такими симптомами не должны входить на территорию объекта.
- Официанты, помощники официантов и другие сотрудники, перемещающие предметы, которые использовались клиентами (грязные кружки, тарелки, салфетки и т.д.), или контактирующие с мусорными пакетами, используют одноразовые перчатки (моют руки перед тем, как надеть перчатки, и после того, как снимают их), также им предоставлены фартуки, которые они должны часто менять.
- Меню многоразового применения очищаются и дезинфицируются в перерыве между использованием клиентами. При использовании бумажных меню они выбрасываются после каждого использования клиентом. Рассмотрите альтернативные варианты, такие как стационарные подставки с меню, электронные меню или меню, скачиваемые на мобильные устройства.
- Зоны обслуживания клиентов на открытом воздухе очищаются и дезинфицируются после каждого использования. Места для сидения, столики и другие предметы на столике должны быть одноразовыми или очищаться/дезинфицироваться в перерыве между использованием клиентами. На каждом столике есть скатерть, которая заменяется после каждого гостя, или твердая, непористая поверхность, которая очищается и дезинфицируется после каждого гостя.
- Столовые приборы, стеклянная посуда, столовая посуда, меню, приправы или любые другие настольные предметы не ставятся на стол до прибытия клиентов. Все подобные предметы полностью дезинфицируются в перерывах между использованием клиентами и хранятся в месте, которое не допускает их потенциального заражения, когда они не используются.
- Оставшиеся несъеденными продукты питания упаковываются в контейнеры клиентами самостоятельно, контейнеры выдаются только по запросу.
- Рекомендуется проводить безналичный расчет. Если это возможно для предприятия общественного питания, клиентов просят самостоятельно проводить своими кредитными/дебетовыми картами по считывающим устройствам, при этом устройства для считывания карт полностью ежедневно дезинфицируются.
- Необязательно – Опишите другие меры (например, часы обслуживания только пожилых лиц, стимулирование продаж не в часы пик):

D. МЕРЫ ПО ДОНЕСЕНИЮ ИНФОРМАЦИИ ДО НАСЕЛЕНИЯ

- Копия данного протокола или сертификата на соответствие требованиям безопасности при COVID размещена у всех общественных входов в заведение.
- У всех входов размещен информационный плакат, напоминающий клиентам о необходимости соблюдения физической дистанции шесть футов (два метра), мытья рук или использования дезинфицирующего средства для рук перед входом в ресторан, ношения покрытия для лица, когда они не едят или пьют, а также о том, что они должны оставаться дома, если болеют или имеют симптомы, характерные при COVID-19.
- Все заведения должны также разместить информационный плакат у всех входов и устно информировать клиентов, прибывающих для приема пищи за столиками на открытом воздухе, что все, кто сидит за одним столиком, должны быть из одного домохозяйства.
- В ресторанах, расположенных на территории другого предприятия или торгового центра закрытого или открытого типа, размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов о том, что они не могут есть или пить где-либо на территории предприятия или торгового центра.

- Инструкции для клиентов. После дезинфекции каждого стола, в перерывах между клиентами, заведения, предлагающие еду и дегустацию вин, должны ставить на столик указатель или табличку (размером не менее 3 x 5 дюймов или 7 x 12 сантиметров), в которых содержатся следующие или, по большей части, схожие инструкции:

«Выполняйте наши простые рекомендации, чтобы помочь нам продолжать вести свою деятельность, защитить наш персонал и других людей, которые пришли сюда:

- Находитесь в маске, пока вам не подадут еду или напитки, а также после окончания приема пищи/напитков.
- Надевайте маску, когда официант приближается к вашему столику.
- Надевайте маску, когда покидаете свой столик.
- Мойте или дезинфицируйте руки.

Спасибо, что помогаете защитить здоровье нашего персонала и других клиентов!»

В зоне со столиками допускается использование других вариантов, таких как информационные плакаты, цифровые планшеты, среди прочего, чтобы информировать и напоминать клиентам об этих инструкциях, когда их размещают за столиками, а также во время их пребывания в заведении.

- Размещен информационный указатель, напоминающий клиентам заведения соблюдать физическую дистанцию в шесть футов (два метра), мыть руки или использовать дезинфицирующее средство при входе в ресторан, и оставаться дома, если они болеют, или имеют симптомы, свойственные COVID-19.
- Онлайн-ресурсы заведения (веб-сайт, социальные сети и т. д.) предоставляют четкую информацию о часах работы заведения, необходимом использовании покрытий для лица, необходимости, чтобы каждый человек, сидящий за столиком, был из одного домохозяйства, а также правилах, касающихся предварительных заказов, бронирования, предварительных платежей, получения и/или доставки заказов и другую актуальную информацию.

Е. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАВНОПРАВНОГО ДОСТУПА К ВАЖНЕЙШИМ УСЛУГАМ

- Услуги, которые являются важнейшими для потребителей/клиентов, имеют приоритет.
- Операции или услуги, которые можно предоставлять удаленно, были переведены в онлайн-режим.
- Применяются меры для обеспечения доступа к товарам и услугам тех клиентов, которые ограничены в передвижениях и/или находятся в группе повышенного риска при посещении общественных мест.

Любые дополнительные меры, не описанные выше, должны быть перечислены на отдельных страницах, которые предприятие должно прикрепить к данному документу.

Вы можете связаться со следующим контактным лицом при возникновении вопросов или комментариев относительно данного протокола:

**Контактное лицо
предприятия:**

Номер телефона:

**Дата последнего
пересмотра:**
