



**Временное руководство:
Общественное питание во время пандемии COVID-19 — в
помещении и на открытом воздухе**

30 сентября 2020 г.

Данное руководство было разработано Департаментом общественного здравоохранения Сан-Франциско (San Francisco Department of Public Health, SFDPH) для местного использования. Оно будет опубликовано на <http://www.sfdcp.org/foodfacilities> (Производство пищи и правила для работников служб доставки еды). По мере появления новых знаний и новых путей распространения инфекции, в настоящее руководство могут вноситься поправки.

ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ. При внесении необходимых изменений, заведениям общественного питания разрешается обслуживание посетителей на открытом воздухе и обслуживание в помещении с некоторыми ограничениями. Заведения общественного питания обязаны соблюдать правила настоящего руководства, следить за публикациями и обновлениями директив в области здравоохранения и выполнять все требования этих директив, доступных на <http://www.sfdph.org/directives> (Директивы по охране здоровья от коронавируса COVID-19).

Возможно, и даже очень вероятно, что осенью будет рост числа случаев Ковид 19 вследствие чего уровень риска в Сан-Франциско может снова смениться на существенный (категория 2, красная) или даже максимальный (категория 1, темно-красная). Санитарный врач будет постоянно контролировать все местные показатели и сможет приостановить или отменить эти и прочие меры по возобновлению работы ресторанов, если это будет необходимо, чтобы предотвратить распространение пандемии в Сан-Франциско.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ. Все заведения общественного питания, которые предоставляют полноценное меню, а также их клиенты.

Смотрите раздел **Обслуживание в помещении** для информации о вместимости заведения.

Вакцинация от гриппа играет важную роль в борьбе против COVID-19, поскольку помогает (1) сохранить здоровье работников и сообществ и (2) снизить нагрузку на системы здравоохранения и тестирования, которые решают проблемы, связанные с COVID-19. Настоятельно рекомендуем всем сотрудникам сделать прививку от гриппа. Разместите [вывески](#) с рекомендациями о вакцинации от гриппа, чтобы их было видно клиентам, посетителям и т. д.



ГЛАВНОЕ О COVID-19

Как распространяется Covid-19?

Вирус COVID-19 передаётся от человека человеку. Считается, что это происходит следующим образом:

- при кашле или чихании образуются крупные капли, которые распространяются непосредственно в направлении лица, носа, глаз и рта человека, находящегося поблизости, на расстоянии 6 футов, или приблизительно 2 метров (распространение происходит воздушно-капельным путем);
- при дыхании, разговоре, пении, кашле и чихании выделяются небольшие инфекционные частицы, которые могут в течение определённого времени оставаться во взвешенном состоянии в воздухе и (или) распространяться на расстояние более 6 футов, или приблизительно 2 метров, в потоках воздуха в помещении (аэрозольное распространение);
- после прикосновения к поверхности, заражённой вирусом, человек прикасается к слизистой оболочке, например к носу, глазам или рту (контактное распространение).

Основы профилактики COVID-19

- **Часто мойте руки водой с мылом**. Если мыло и вода недоступны, используйте дезинфицирующее средство для рук, содержащее не менее 60 % спирта.
- **Избегайте близких контактов**. Самое важное — соблюдайте социальную дистанцию в два метра (шесть футов) с людьми, которые не проживают в вашей семье.
- **Используйте лицевую защиту**. Прикрывайте рот и нос маской, если вы находитесь в общественных местах и рядом с людьми, которые не проживают в вашей семье.
- Регулярно **очищайте и дезинфицируйте** все поверхности, к которым часто прикасаются.
- **Ежедневно проверяйте состояние вашего здоровья**. Обращайте внимание на такие симптомы, как жар, кашель, одышка или другие симптомы

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Определение Ресторана

Для возобновления деятельности Ресторан должен подавать пищу в виде **полноценного блюда**. Запрещается подавать алкогольные напитки без предоставления еды, в форме **полноценного блюда**.

Определение Полноценного блюда

Полноценное блюдо подразумевает такое количество пищи, которое может считаться основным блюдом. При определении того, что считается полноценным блюдом, Рестораны обязаны учитывать рекомендации Департамента штата по контролю за алкогольными напитками. Данные рекомендации доступны на сайте <https://www.abc.ca.gov/what-is-required-to-be-considered-a-meal>



(Что, согласно требованиям, считается полноценной едой). Разогретое замороженное блюдо и расфасованная пищевая продукция, такая как бутерброды и салаты не могут считаться полноценным блюдом. Департамент штата по контролю алкогольных напитков, в рамках Плана по защите экономики штата, отмечает, что будет учитывать общий объем деятельности предприятия, чтобы определить, действительно ли данное заведение предоставляет клиентам полноценные блюда; или предложение блюд является всего лишь предлогом для возобновления деятельности этого заведения. Главной задачей лицензированных заведений должно стать предоставление полноценных блюд, а продажа алкогольных напитков должна выступать в качестве дополнительной услуги.

Кто может предлагать полноценные блюда

Полноценные блюда могут предлагать рестораны или иные лица и предприятия, работающие по договору с рестораном. Ресторан обязан иметь действующее разрешение на осуществление деятельности как предприятие общественного питания, наряду с другими необходимыми разрешениями.

Алкогольные напитки

Запрещается продажа алкогольных напитков без полноценного блюда. Каждый клиент, заказывающий алкогольный напиток, также должен заказать полноценное блюдо.

Подготовка и публикация Плана обеспечения безопасности и охраны труда и Правил социального дистанцирования

Каждый ресторан обязан сделать План обеспечения безопасности и охраны труда и разместить его в общественном месте, а также на сайте ресторана, если таковой имеется. **Выполнение этого требования необходимо, если вы хотите сохранить своё разрешение на продолжение деятельности, как предприятие общественного питания.** План обеспечения безопасности и охраны труда представляет собой проверочный список и служит напоминанием обо всех практических рекомендациях, которым должно следовать ваше предприятие, включая общие для всех требования, такие как обязательное ношение лицевой защиты, [размещение информационных табличек](#) и соблюдение дистанции в два метра (шесть футов) между людьми. Также необходимо заполнить и опубликовать Протокол социального дистанцирования, который можно найти на странице <https://www.sfdph.org/dph/alerts/files/C19-07i-Appendix-A.pdf> (Приказ № C19-07i, Приложение А).

ПОДГОТОВКА К ВОЗОБНОВЛЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Улучшение вентиляции

Произведите все необходимые улучшения в вентиляции здания, включая:

- системы центрального отопления, вентиляции и кондиционирования (Heating, Ventilating, and Air Conditioning, HVAC) (если такие имеются):
 - обеспечьте надлежащее обслуживание и функционирование систем HVAC;



- проведите оценку возможности модернизации воздушных фильтров до их максимально возможной эффективности;
- увеличьте процентное содержание наружного воздуха, поступающего через систему HVAC, перенастроив или зафиксировав открытыми заслонки рециркуляции («экономайзер»);
- отключите элементы управления вентиляцией по запросу, которые уменьшают подачу воздуха в зависимости от температуры помещения или количества людей;
- проводите оценку работы системы вентиляции здания даже тогда, когда в здании нет людей, с целью обеспечения максимального уровня вентиляции. По меньшей мере перенастройте системы вентиляции с таймером таким образом, чтобы они начинали работать за 1–2 часа до открытия здания и через 2–3 часа после его закрытия;
- увеличение естественной вентиляции путём открывания окон и дверей, когда погодные условия и строительные нормы позволяют сделать это;
- изучение возможности установки переносных очистителей воздуха («HEPA-фильтры»);
- если в учреждении используются вентиляторы на пьедестале или неподвижно установленные вентиляторы, необходимо отрегулировать направления вентиляторов таким образом, чтобы свести к минимуму перемещение потока воздуха от пространства одного человека к пространству другого.

Дополнительную информацию и дополнительные ресурсы можно найти на сайте:
<https://www.sfcddcp.org/COVID-ventilation> (Вентиляция в условиях пандемии COVID-19).

Проверка помещения после долгого периода неиспользования этого помещения

Сделайте проверку для выявления заражённости разными вредителями и мест их возможного скопления. Обеспечьте выполнение всех мер по борьбе с вредителями. Проведите профилактическое техобслуживание системы вентиляции, включая воздухозаборники и воздухопровод. Вы можете также произвести промывку сантехнических систем для устранения застоявшейся воды. Подробные рекомендации можно найти на сайте:
<https://www.sfwater.org/flushingguidance> (Руководство по промывке труб).

Обучение персонала

Убедитесь в том, что все сотрудники ознакомлены со следующими протоколами.

- План охраны труда и техники безопасности, Протокол социального дистанцирования и Протокол обследования . Распространите информацию о [COVID-19](#), о том, [как предотвратить его распространение](#), и о том, [какие сопутствующие заболевания](#) могут сделать людей более уязвимыми к заражению.
- Как следить за социальной дистанцией и вежливо напоминать гостям о необходимости дистанцирования и ношения лицевой защиты. Непроживающие совместно гости должны находиться на расстоянии двух метров (шести футов) друг от друга, когда они ждут заказанную на вынос еду, ожидают приглашения занять свое место или стоят в очереди в уборную. Сотрудники обязаны напоминать клиентам о том, что в заведении запрещено стоять и собираться возле столиков, прогуливаться между ними и танцевать.
- Правила по надлежащим средствам индивидуальной защиты, включая правильный способ ношения лицевой защиты и применения защитных перчаток.



- Методы очистки и дезинфекции и важность обработки поверхностей, к которым часто прикасаются. Смотрите [Руководство DPH по проведению очистки](#).
- Мирное разрешение ситуаций с клиентами, которые не соблюдают необходимые требования Предоставление сотрудникам ресурсов ,если у них есть проблемы со стрессом, беспокойством и психическим здоровьем. В примеры тренировочных программ входит обучение мирному разрешению ситуаций с клиентами (правила Национальной ассоциации ресторанов)(<https://www.servsafe.com/freecourses> (Бесплатные курсы и ресурсы для работы в условиях COVID-19)). Отнеситесь с пониманием к страху, который сотрудники могут испытывать перед возвращением на работу, ведите с ними открытый диалог, слушайте сотрудников и регулярно инспектируйте.
- Больничный за счет предприятия или государственного бюджета и другие доступные сотрудникам льготы, которые могут материально облегчить режим домашней изоляции (см. Оплачиваемые больничные в Сан-Франциско). Помните, что сотрудников нельзя увольнять из-за положительного теста на COVID-19 или отгулов, которые необходимы для восстановления здоровья. Чтобы получить доступ к ссылкам в этом Руководстве, посмотрите его на странице www.sfcddp.org/foodfacilities

Создание безопасного пространства

Вам может потребоваться изменение планировки помещения для того, чтобы клиенты и сотрудники могли соблюдать социальную дистанцию. В число возможных изменений входят создание отдельных входов и выходов, разметка пространства лентой или указателями для обозначения расстояния в два метра (шесть футов), а также установка прозрачных щитов в зонах частого контакта клиентов, таких как кассовые терминалы.

- **Измените планировку помещения для соблюдения требований социального дистанцирования.** Расстояние между рабочими местами должно составлять не менее двух метров (шести футов).
- **Создайте отдельные места для) доставки, отправки или заказов на вынос, а также протоколы по обслуживанию клиентов в заведении.** В максимально возможной степени разграничьте маршруты для клиентов в заведении, для произведения платежей и (или) для вывоза заранее заказанной еды . Используйте различные обозначения для зон заказов на вынос и для зон обслуживания клиентов в заведении.
- **Выделите достаточно места для того, чтобы клиент мог находиться не менее чем за два метра (шесть футов) от кассира** при оплате своего заказа, либо обеспечьте наличие физического барьера, например плексигласового экрана достаточной длины и ширины, чтобы предотвратить распространение капель, выделяемых из дыхательных путей, при общении между клиентом и кассиром.
- **Закройте зоны, в которых гости могут собираться, обслуживать себя самостоятельно или касаться общих предметов, которые могут быть использованы другими гостями.** Так, следует закрыть салат-бары, буфеты, убрать подносы с контейнерами для приправ и пищевые автоматы самообслуживания.
- **Нанесите линии разметки, обозначающие расстояние в два метра (шесть футов),** которое



должны соблюдать клиенты, на различных этапах обслуживания (например, заказ блюд, очередь в уборную, покупка еды на вынос, ожидание, когда их проводят до столика).

Обеспечьте чёткое обозначение путей ко входам/выходам, в уборные и к стойкам с заказами на вынос / и для того, чтобы забрать заранее заказанную еду

- **Разместите информационные таблички**, напоминающие клиентам о необходимости носить **лицевую защиту постоянно**, за исключением времени употребления еды и напитков.
- **Разместите антисептики во всех зонах обслуживания, а также у входов и выходов.**
- **Гардеробные должны быть закрыты.**

ЗАЩИТА ПЕРСОНАЛА

Координируйте усилия

Назначьте Контролёра техники безопасности по COVID-19. Этот человек будет взаимодействовать со штатом работников и являться единым контактным лицом для персонала, на каждом участке работы. В его функции будет входить ответы на вопросы или проблемы, связанные с методами работы, протоколами или потенциальным заражением Ковид 19. Этот человек также будет поддерживать связь с Департаментом общественного здравоохранения Сан-Франциско (San Francisco Department of Public Health, SFDPH). Также он будет обучать сотрудников, как, при необходимости, информировать гостей о том, что ресторан может отказать в обслуживании при несоблюдении клиентом требований безопасности.

Проводите проверку здоровья сотрудников и рекомендуйте тестирование

- **Осуществляйте проверку состояния здоровья всех людей (персонала, поставщиков и работников службы доставки) перед тем, как они войдут в здание.** Инструкции по тестированию можно найти на www.sfcdcp.org/screening-handout (Форма опроса персонала). **Запрещается допуск в заведение лиц, ответивших утвердительно на любой из вопросов в приведённой выше форме.**
- **Рекомендуйте тестирование на COVID-19.** Многие люди с COVID-19 не знают, что они больны, поскольку не имеют симптомов, но при этом они могут заражать окружающих. В Сан-Франциско доступно тестирование на COVID-19. Поставщики услуг здравоохранения в Сан-Франциско **ОБЯЗАНЫ** тестировать всех, у кого есть симптомы COVID-19 (см. sfcdcp.org/covid19symptoms) (Перечень симптомов COVID-19 для диагностики и тестирования). Если вы хотите сдать тест при отсутствии симптомов, медицинские страховые компании Калифорнии **ОБЯЗАНЫ** оплатить тестирование работникам служб жизнеобеспечения, куда также относятся работники ресторанов. Если вы решите сдать тест, при отсутствии симптомов, не делайте этого чаще чем раз в 2 недели. Если у вас нет страховки, вы можете сдать тест в CityTestSF (sf.gov/citytestsf) (сайт о тестировании в Сан-Франциско).
- **Если вы чувствуете недомогание или испытываете симптомы, схожие с симптомами гриппа, вы ДОЛЖНЫ сдать тест на COVID-19.** Вернуться на работу вы сможете после



получения отрицательного результата теста (см. sfcdcp.org/screen и sfcdcp.org/rtw) («Осмотр на COVID-19» и «Временное руководство: выход из изоляции или возвращение на работу для лиц с подозрением на COVID-19 ; или с подтвердившимся заражением»). Если вы чувствуете недомогание, сдайте тест и НЕ ПОСЕЩАЙТЕ магазины и организации. Исключения возможны для основных услуг жизнеобеспечения (такие как питание, жильё, медицинский уход и т. д.), которые вы не можете получить иным способом.

- **Принимайте все возможные меры, чтобы уберечься от заражения.** Используйте лицевую защиту, соблюдайте гигиену рук, сохраняйте физическое дистанцирование от окружающих (не менее двух метров (шести футов)) и не приближайтесь к столикам, если на клиентах нет масок.
- **Настоятельно рекомендуем всем сотрудникам сделать прививку от гриппа.** Вакцинация от гриппа играет важную роль в борьбе против COVID-19, поскольку помогает (1) сохранить здоровье работников и сообществ и (2) снизить нагрузку на системы здравоохранения и тестирования, которые решают проблемы, связанные с COVID-19. Разместите вывески с рекомендациями о вакцинации от гриппа, чтобы их было видно клиентам, посетителям и т. д.

Требуйте ношения масок и других средств индивидуальной защиты

Все должны постоянно носить лицевую защиту, когда не едят и не пьют. Это требование распространяется на сотрудников (поставщиков, водителей службы доставки) и на клиентов.

Для официантов и других сотрудников в зоне обслуживания гостей, предпочтительнее использовать вместо тканевых лицевых повязок маски с более высокой степенью защиты («респираторы»), при работе в помещении. Это особенно важно для сотрудников с повышенным риском появления тяжелой формы COVID-19 (см. www.sfcdcp.org/vulnerable) (Наиболее уязвимые люди с риском заражения COVID-19). Если вы собираетесь приобретать респираторы N95, проверяйте их на наличие [сертификата NIOSH](#). Если вы используете респиратор N95 с клапаном, вы должны закрыть клапан дополнительным средством лицевой защиты.

Рассмотрите другие меры по защите персонала

- **Максимально ограничивайте любые собрания персонала** (например, служебные совещания). Изучите возможности проведения виртуальных совещаний.
- **Создайте дополнительные смены**, с меньшим количеством сотрудников, для соблюдения социального дистанцирования.
- **Каждый сотрудник должен иметь свой карандаш или ручку** и не давать их другим людям.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПЛАКАТЫ

Ресторанные заведения **обязаны** разместить информационные плакаты следующего содержания. Образцы плакатов будут доступны на странице <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19> (Информационные правила для борьбы с коронавирусом COVID-19).



- Разместите плакаты на видных местах в ресторане (в том числе и у всех общих входов), чтобы напоминать людям о соблюдении физического дистанцирования и гигиены, о требованиях к ношению лицевой защиты и о том, что в случае недомогания необходимо оставаться дома. На плакатах обязательно должна присутствовать следующая информация: (1) COVID-19 передаётся по воздуху и в помещении риск заражения возрастает и (2) пожилым людям и людям, находящимся в группе риска, нужно избегать скопления народа в закрытых помещениях. Образцы плакатов можно найти на сайте <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19> (Информационные правила для борьбы с коронавирусом COVID-19). Размещайте информационные плакаты, которые напоминают гостям и сотрудникам, что COVID-19 может передаваться людьми, которые не чувствуют себя больными и не имеют выраженных симптомов болезни.
- Размещайте информационные плакаты, уведомляющие клиентов о том, что для употребления пищи и напитков они должны сидеть за столиками и что они должны постоянно находиться на расстоянии не менее двух метров (шести футов) от клиентов за другими столиками.
- Размещайте информационные плакаты у столиков, чтобы напоминать клиентам надевать лицевую защиту при взаимодействии с персоналом (заказе блюд и оплате заказов) и в любое другое время, когда они не едят и не пьют.
- Рестораны, которые предлагают алкогольные напитки, должны размещать информационные плакаты с сообщением для клиентов о том, что выносить напитки для употребления за пределами заведения запрещено и что алкогольные напитки подаются только при заказе блюда.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ — ДЛЯ ВСЕХ ЗАВЕДЕНИЙ

Встреча клиентов

- **Заведения общественного питания должны проводить устный опрос всех клиентов перед входом в помещение**, задавая вопросы о симптомах COVID-19 и возможных контактах с носителями COVID-19. Заведения обязаны задавать вопросы и распространять информацию о симптомах Ковид 19, которые можно получить на сайте <https://www.sfcddp.org/screeningvisitors> (Форма медицинского опроса на наличие симптомов COVID-19 в Сан-Франциско). Запрещается допуск в заведение лиц, ответивших утвердительно на любой из вопросов в приведённой выше форме.
- **Рекомендуйте клиентам носить лицевую защиту постоянно, когда они не едят и не пьют**, в том числе: во время ожидания, когда их проводят до столика; во время просмотра меню и заказа блюд; во время общения за столиком в ожидании заказов или по завершению приёма пищи; каждый раз, когда они выходят из-за стола, например в уборную. Клиенты также должны надевать лицевую защиту когда к их столику подходит официант, помощник официанта или любой другой сотрудник. Сотрудникам запрещено подходить к столику до тех пор, пока клиент, сидящий за столиком, не наденет лицевую защиту.

Внесите изменения в процессы бронирования столиков и размещения клиентов

- **Поощряйте бронирование столиков, чтобы не допускать скопления людей.** При расчёте времени для бронирования необходимо учитывать время, необходимое для



дезинфекции зон размещения клиентов.

- **Просите клиентов добровольно выбрать человека из их группы и дать его телефонный номер** для возможного отслеживания контактов. Рестораны должны хранить эти сведения не менее трёх недель. Клиенты не обязаны предоставлять контактную информацию.
- **В одной группе гостей не должно быть более шести человек, если только они не из одной семьи, проживающей вместе.** Мы настоятельно рекомендуем размещать за одним столиком членов одного семейства. Сидящим за одним столиком не нужно соблюдать безопасную дистанцию в два метра (шесть футов) друг от друга.
- **Клиенты могут употреблять пищу и напитки только сидя за столиками.** Запрещается стоять между столиками или собираться в других зонах ресторана. Гостям не разрешается собираться группами, стоять, танцевать возле столиков, а также прогуливаться между столиками.
- **Еда и напитки не могут быть предложены гостям, которые еще не заняли свои места.**
- **Планируйте размещение клиентов** таким образом, чтобы была соблюдена дистанция между группами гостей.
- **Рассмотрите возможность размещения номеров на столиках,** чтобы клиенты могли сесть за них самостоятельно. Сотрудник, который встречает клиентов и назначает им столики (после устного опроса на COVID-19), должен находиться за перегородкой из плексигласа.
- **Фиксируйте расписание работы сотрудников** для упрощения отслеживания контактов.
- **Сократите количество сотрудников, обслуживающих каждую группу гостей,** чтобы снизить возможное число контактов. В идеале каждый столик должен обслуживать один человек.
- **Запрещается приготовление пищи или демонстрация готовой пищи у столиков с посетителями .**

Предотвращайте перекрёстное загрязнение от предметов общего пользования.

- **Рассмотрите возможность использования электронных меню и (или) электронного оформления заказов,** которые клиенты могут просматривать на своих мобильных устройствах. В качестве альтернативы можно предоставить ламинированные меню, которые должны дезинфицироваться после каждого использования.
- **Советуйте клиентам использовать бесконтактные способы оплаты** и дезинфицируйте ручки и любое оборудование после каждого применения.
- **Прекратите заранее расставлять на столиках приборы и стеклянную посуду,** предварительно упаковывайте столовые приборы в бумажные или тканевые салфетки и по возможности используйте одноразовые салфетки и скатерти.
- **Храните чистые приборы, стеклянную и столовую посуду** вдали от клиентов и персонала до тех пор, пока в них не возникнет необходимость.
- **Дезинфицируйте место обслуживания клиентов после каждого использования.** Сюда входит также обработка столов, стульев и детских стульчиков. Следуйте инструкциям дезинфицирующих средств. Уведомляйте гостей о том, что для дезинфекции требуется определённое время.



- **Сократите количество предметов на столе, которые клиенты могут передавать друг другу** (подставки для карт, подсвечники, вазы с цветами). Соусы и приправы, такие как горчица и кетчуп, должны подаваться по запросу в порционных контейнерах.
- **Скатерти необходимо менять после каждого использования.**
- **Не предоставляйте доступ к предметам совместного развлечения**, таким как настольные игры, игровые автоматы и бильярдные столы.
- **Предоставляйте контейнеры для остатков пищи только по запросу.** Заполнением контейнеров для остатков пищи не должны заниматься сотрудники. Каждая компания гостей заполняет свои контейнеры для остатков пищи. Все сотрудники, которые уносят используемые клиентами предметы, грязное бельё или мусорные пакеты, должны мыть руки после каждого случая работы с данными предметами, либо использовать одноразовые перчатки (при этом необходимо мыть руки до надевания перчаток и после их снятия) и часто менять фартуки.
- **Необходимо тщательно мыть, ополаскивать и дезинфицировать предметы, которые используются клиентами многократно, такие как столовые приборы, посуда, хлебные корзинки и т. д.** Используйте одноразовые предметы, если надлежащая обработка многоразовых предметов невозможна.

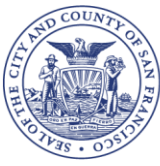
ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ

Предлагайте места на открытом воздухе

- **По возможности отдавайте приоритет размещению гостей на открытом воздухе.** Появляется всё больше свидетельств о том, что вирус COVID-19 передаётся воздушным путём. В связи с этим возрастает важность свежего воздуха, и размещение на открытом воздухе является более безопасным, чем в помещении.
- **Клиенты, обслуживаемые на открытом воздухе, должны оставаться снаружи** и могут входить в заведение лишь для посещения уборной, также для того, чтобы выйти на открытое пространство снаружи, попасть в которое можно только через помещение ресторана, или для того, чтобы сделать заказ или получить еду за стойкой в помещении.

Создание безопасного пространства

- **Барьеры:** если столики на открытом воздухе нельзя расположить так, чтобы гости могли оставаться на безопасном расстоянии в два метра (шесть футов) друг от друга, то ресторан обязан установить непроницаемые физические барьеры между столиками для защиты клиентов и сотрудников.
- **Навесы, зонты и прочие приспособления не должны препятствовать свободному движению воздуха.**
- **Запрещено проводить живые концерты, которые могут увеличить риск распространения COVID-19.** К примеру, духовые инструменты, пение, акробатика и энергичные танцы попадают под запрет, однако концерты, в которых участвуют струнные и клавишные инструменты разрешены.



ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ В ПОМЕЩЕНИИ

Сократите число мест

- **Рестораны должны сократить количество гостей до 25 % от установленной максимальной вместимости помещения**, при этом допустимое количество клиентов не может превышать 100 человек. Данное ограничение распространяется только на клиентов и не касается сотрудников.
- **Если в заведении несколько помещений для гостей, ограничьте количество мест в каждом помещении до 25 % от его максимальной вместимости.** Максимальная вместимость также должна учитывать клиентов, которым может понадобиться пройти в помещение, чтобы сделать заказ или воспользоваться уборной, а также клиентов, которые могут войти в здание, чтобы взять еду или заказ на вынос.
- **Разместите плакат с информацией о максимальной вместимости у входа в заведение**

Создание безопасного пространства

- **Следите за тем, чтобы сидящие за столиками клиенты находились как минимум в двух метрах (шести футах) от клиентов за другими столиками.** Размещайте указатели, верёвочные ограждения, убирайте стулья или используйте другие способы, чтобы дать гостям понять, какие столики нельзя использовать. При 25 % заполненности помещения непроницаемые барьеры не должны использоваться в качестве замены расстояния в два метра (шесть футов).
- **При размещении клиентов рассаживайте их по всему доступному пространству**, чтобы обеспечить максимальное расстояние между клиентами.
- **Не размещайте клиентов в тех зонах, где они не могут соблюдать дистанцию не менее двух метров (шести футов) от рабочих мест сотрудников**, таких как кассовые терминалы или зоны приготовления пищи.
- В настоящее время клиентам, обслуживаемым в помещении, недоступны развлечения. Сюда относятся живые концерты, телевидение и любые другие экраны.
- Длительность пребывания в ресторане не может превышать двух часов.
- Обслуживание с подачей еды и напитков заканчивается в **12:00 ночи**. Клиенты могут задержаться, чтобы закончить блюдо, до 12:30 ночи. **В 12:30 все внутренние помещения заведения закрываются для посещения.**

УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Что и когда дезинфицировать

- **Используйте дезинфицирующие средства для поверхностей, к которым часто прикасаются, но не для тех поверхностей, с которыми контактируют продукты питания.** В отношении поверхностей, с которыми контактируют продукты питания, продолжайте следовать требованиям штата по очистке и дезинфекции оборудования и столовых



приборов (Кодекс охраны здоровья и безопасности штата Калифорния, часть 7 глава 5).

- **Раз в час дезинфицируйте поверхности, к которым постоянно прикасаются.** Крайне важно дезинфицировать поверхности, до которых часто дотрагиваются люди. К ним относятся столики, дверные ручки, выключатели освещения, столешницы, поручни, столы, клавиатуры, туалеты, раковины и т. д. Обеспечьте наличие флаконов дезинфицирующего средства и тканевых салфеток возле наиболее активно используемых зон, таких как платежные зоны.
- **Каждый день перед открытием заведения и после каждого использования дезинфицируйте места посадки каждого гостя, включая столы, стулья, кресла, стулья-подставки для детей, детские стульчики для кормления, полукабинеты и края данных поверхностей.**
- **Проводите дезинфекцию уборных как минимум каждые четыре часа.** Разместите список часов уборки на видном месте в каждой уборной и указывайте дату и время, когда в уборной проводится уборка, дезинфекция и пополнение запасов необходимых средств для уборной.

Как дезинфицировать

- **Изучите инструкции на этикетке продукта и следуйте им при использовании нужного средства индивидуальной защиты.** Часто при уборке и дезинфекции применяются перчатки, а также длинные рукава и средства защиты для глаз.
- **Сначала проводите очистку, затем дезинфекцию.** Дезинфицирующие средства менее эффективны на загрязнённых поверхностях. Смотрите Руководство SF DPH по проведению очистки.
- **Используйте правильные средства.** Выбирайте средства, одобренные Агентством по охране окружающей среды (Environmental Protection Agency, EPA) для борьбы с COVID-19. Полный перечень утверждённых средств можно найти на сайте <https://cfpub.epa.gov/giwiz/disinfectants/index.cfm> (Список N: средства дезинфекции против COVID-19); вы также можете найти информацию о продуктах, которые снижают риск на сайте SF Environment.
- **Если нужно применить концентрированное средство, внимательно следуйте инструкциям по приготовлению раствора нужной концентрации. Используйте защитные очки и перчатки.** Следуйте инструкциям на упаковке, если средство нужно разбавить перед применением. Отмеряйте точное количество воды и концентрата, не доверяйте «оценке на глаз». Ряд производителей предлагает «Систему подачи фиксированных доз», которая автоматически отмеряет нужное количество средства. Всегда чётко помечайте контейнеры, в которых находятся разбавленные средства.
- **Использование чрезмерного объёма средства не делает его более эффективным и может представлять угрозу для человека проводящего дезинфекцию, а также для всех тех, кто может контактировать с обработанной поверхностью.** Если вы используете хлорный отбеливатель, примите к сведению, что Центры по контролю и профилактике заболеваний (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) рекомендуют применять для борьбы с COVID-19 концентрацию, которая отличается от используемой для других



целей, а именно (5 столовых ложек на четыре с половиной литра (галлона) воды или 4 чайных ложки на литр (кварту) воды).

- **Не протирайте обработанную поверхность сразу после нанесения средства.** Для дезинфицирующих средств, одобренных EPA, требуется минимальное время воздействия на коронавирус человека. Нанесите средство и подождите рекомендуемое время, лишь затем обрабатываемые поверхности можно протирать или мыть.

Часто задаваемые вопросы (Frequently Asked Questions, FAQ)

В. Как рассчитать количество гостей, которые могут находиться в моем ресторане?

О. Разделите установленную максимальную вместимость помещения на четыре. Прделайте то же самое для каждого зала, если в вашем ресторане их несколько. Общее количество клиентов не может быть больше 100.

В. Нужно ли требовать от сотрудников регулярно сдавать тест?

О. В настоящее время мы не рекомендуем регулярное тестирование сотрудников. Тем не менее, если в ходе ежедневного опроса кто-либо из ваших сотрудников ответит «да» на любой из вопросов, вы должны принять необходимые меры, обозначенные в руководстве по опросу, для тестирования, карантина и изоляции.

В. Я хочу обеспечить своих работников максимальной защитой. Что мне нужно знать о N95 и подобных масках?

О. Выбирайте респираторы N95, которые одобрены Национальным институтом охраны труда и промышленной гигиены (National Institute for Occupational Safety and Health, NIOSH). Следуйте инструкциям производителя. Не допускайте совместного использования одного респиратора разными людьми. При использовании респираторов N95 должны применяться требования CalOSHA (см. <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html> (Раздел 8. Информация для сотрудников, которые используют респираторы в ходе работы)).

- Поскольку клиенты ресторана снимают маски во время еды, а общение в помещении представляет больший риск по сравнению с общением на открытом воздухе, для официантов и других сотрудников в зоне обслуживания гостей, предпочтительнее использовать респираторы N95 вместо тканевых средств лицевой защиты при работе в помещении. Это особенно важно для сотрудников с повышенным риском появления тяжелой формы COVID-19 (см. www.sfdcpc.org/vulnerable (Наиболее уязвимые люди с риском заражения COVID-19)). При использовании респираторов N95 могут применяться требования CalOSHA (см. <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html> (Раздел 8. Информация для сотрудников, которые используют респираторы в ходе работы)). Если вы используете маску N95, учитывайте следующую информацию.
 - Выбирайте сертифицированные NIOSH модели респираторов: N95, N99 или N100, R99 или R100, или P99 и P100. В сертификате NIOSH имеется информация о защитных функциях, которые сможет обеспечить приобретаемый респиратор. Изучите и внимательно следуйте инструкциям производителя по применению, хранению, чистке респиратора и уходу за ним, а также предупреждениям об эксплуатационных ограничениях респиратора. В ближайшее время информация



о безопасном использовании масок N95 будет размещена на сайте:
www.sfcddp.org/ppe (Средства индивидуальной защиты)

- Не допускайте использования одного респиратора разными людьми .
- Если вы используете респиратор N95 с клапаном, вы должны закрыть клапан дополнительным средством лицевой защиты.

В. Можно ли пользоваться буфетом?

О. Нет, в настоящее время использование буфетов запрещено в связи с повышенным риском передачи COVID-19.

В. Могут ли клиенты сами готовить себе пищу на встроенных в столы приспособлениях?

О. Нет, клиентам запрещается самостоятельное приготовление пищи , для обеспечения надлежащего вентилирования помещения

В. Как часто нужно проводить дезинфекцию уборных?

О. Уборные необходимо дезинфицировать в начале рабочего дня (или перед его окончанием), а также каждые 4 часа в течение рабочего дня.

В. Как часто нужно проводить уборку ?

О. Не менее одного раза в час дезинфицируйте поверхности, к которым часто прикасаются, такие как дверные ручки, платёжные терминалы, столешницы, сидения унитазов и краны. В каждой уборной, на видном месте , разместите журнал ,в котором отмечайте время очистки и дезинфекции помещения.

Полезные ресурсы

Будьте в курсе. Информация стремительно меняется. Вы можете найти полезные ресурсы, используя указанную здесь информацию.

- Ресурсы для плакатов с информацией о борьбе с COVID-19: <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19> (Информационные сообщения для борьбы с коронавирусом COVID-19).
- Департамент общественного здравоохранения Сан-Франциско (San Francisco Department of Public Health, SFDPH):
 - <https://www.sfcddp.org/covid19> (Коронавирус COVID-19).
- План по защите экономики штата, опубликованный штатом Калифорния:
 - <https://covid19.ca.gov/safer-economy/#reopening-data> (Данные об открытии).
- Центры по контролю и профилактике заболеваний (Centers for Disease Control and Prevention, CDC):
 - Список руководств (с функцией поиска)
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/communication/guidance-list.html>



(Список правил).

- Как содействовать всеобщему использованию лицевой защиты в условиях пандемии COVID-19: Рекомендации к исполнению:
 - <https://preventepidemics.org/wp-content/uploads/2020/08/Promoting-Face-covering-Wearing-During-COVID-19.pdf> (Рекомендации ношения лицевой защиты во время эпидемии COVID-19).