



Возобновление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В регионах, которые находятся в фазе 1 или еще не достигли фазы 2, такие учреждения могут работать только навынос и доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Промежуточным руководством для заведений питания на открытом воздухе и заведений торговли навынос/ доставки продуктов питания во время эпидемии COVID-19» (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services). В регионах, достигших фазы 3, такие учреждения могут открывать внутренние помещения с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Временными руководящими принципами в связи с распространением COVID-19 для предприятий сферы общественного питания» (Interim COVID-19 Guidance for Food Services). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство, предназначенное для потребления продуктов питания и/или напитков, которое может иметь временный или стационарный потолок (например, навес или крышу), при условии, что такая крыша имеет, по крайней мере, две открытые стороны для потока воздуха.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных с общественным питанием, и должны учитывать эти изменения в своей деятельности. Данное руководство не предназначено для замены каких-либо действующих законов, постановлений и стандартов на местном уровне, уровне штата или федеральном уровне.

	Обязательно	Рекомендуемые лучшие практики
Физическое дистанцирование	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ограничьте количество находящихся в помещении не более чем 50 % от максимальной вместимости, без учета сотрудников. ✓ Ограничьте вместимость на открытом воздухе количеством столов, которые можно безопасно и правильно разместить таким образом, чтобы каждый стол находился на расстоянии не менее шести футов (1,8 м) от другого. ✓ Все столы с сиденьями для клиентов, находящиеся внутри помещения и на открытом воздухе, должны находиться друг от друга на расстоянии минимум 6 футов (1,8 м) во всех направлениях. В тех случаях, когда дистанцирование между столами не представляется возможным, следует установить физические барьеры. Барьеры должны быть не менее 5 футов (1,52 м) в высоту и не должны блокировать аварийные и/или пожарные выходы. ✓ Независимо от физического расстояния сотрудники должны постоянно носить приемлемое лицевое покрытие. ✓ Посетители, не сидящие за столом, должны постоянно носить лицевые покрытия; при условии, что посетитель старше 2 лет и способен переносить ношение покрытия по медицинским показаниям. ✓ Физические лица, сидящие за одним столом, должны быть членами одной и той же группы (но могут быть и из разных домохозяйств), при этом за одним столом должно находиться не более 10 человек. Посадка в барных зонах и за общими столами разрешена только в том случае, если между группами может поддерживаться расстояние не менее 6 футов (1,8 м). ✓ Четко обозначьте расстояние в 6 футов (1,8 м) в любых очередях для клиентов, ожидающих заказ, получения еды, ожидающих, когда их пригласят за столик, в очередях в туалетную комнату или в любых зонах оплаты или получения заказа. ✓ Обозначьте входы/выходы для клиентов и отдельные входы/выходы для сотрудников, при наличии возможности. ✓ В максимально возможной степени ограничивайте личные встречи (например, собрания персонала). ✓ Определите специально отведенные места для приема и доставки грузов поставщиками, максимально ограничивая контакты. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Обеспечьте, чтобы расстояние между работниками постоянно составляло не менее 6 футов (1,8 м), если только выполнение основной деятельности не требует более короткого расстояния (например, приготовление пищи, уборка, уборка столов). ✓ Запретите использование небольших помещений (например, морозильных камер, складских помещений) более чем одним человеком одновременно. ✓ Измените использование и/или ограничьте количество рабочих мест/мест для сидения сотрудников, чтобы обеспечить соблюдения расстояния в 6 футов (1,8 м) во всех направлениях. ✓ При наличии возможности назначайте отдельные рабочие зоны для обслуживания. Официанты должны обслуживать определенные зоны в ресторане, чтобы свести к минимуму пересечение таких зон. ✓ Убедитесь, что кухонный персонал работает на одном рабочем месте в течение всей смены (например, салат или гриль или десерты), насколько это возможно. ✓ Поощряйте кухонный персонал размещать предметы для следующего посетителя на прилавке, а не передавать их из рук в руки. ✓ Сократите пешеходные потоки в двух направлениях путем использования лент или знаков со стрелками в узких проходах, коридорах и других пространствах. ✓ Поощряйте клиентов ожидать в автомобиле или на улице, пока заказ не будет готов или пока они не смогут занять свои места. ✓ Поощряйте клиентов к размещению заказов в интернете или по телефону. ✓ Предоставьте возможность для бесконтактного заказа, оплаты, доставки и приема, когда это возможно. ✓ Предоставьте возможность клиентам, которые будут сидеть за столиком, заказывать еду до прибытия и поощряйте бронирование мест. ✓ Обеспечьте поочередный процесс, в ходе которого только один поставщик доставляет продукт за один раз и затем проводится очистка и дезинфекция поверхностей, к которым часто прикасаются, после чего войти в помещение может следующий поставщик.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые находятся в фазе 1 или еще не достигли фазы 2, такие учреждения могут работать только навынос и доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Промежуточным руководством для заведений питания на открытом воздухе и заведений торговли навынос/ доставки продуктов питания во время эпидемии COVID-19» (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services). В регионах, достигших фазы 3, такие учреждения могут открывать внутренние помещения с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Временными руководящими принципами в связи с распространением COVID-19 для предприятий сферы общественного питания» (Interim COVID-19 Guidance for Food Services). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство, предназначенное для потребления продуктов питания и/или напитков, которое может иметь временный или стационарный потолок (например, навес или крышу), при условии, что такая крыша имеет, по крайней мере, две открытые стороны для потока воздуха.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных с общественным питанием, и должны учитывать эти изменения в своей деятельности. Данное руководство не предназначено для замены каких-либо действующих законов, постановлений и стандартов на местном уровне, уровне штата или федеральном уровне.

	Обязательно	Рекомендуемые лучшие практики
Средства защиты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Предоставьте работникам приемлемые лицевые покрытия бесплатно и имейте достаточное количество таких покрытий на случай замены. ✓ К приемлемым лицевым покрытиям относится, в частности, следующее: тканевые покрытия (например, маски, сшитые на дому или изготовленные без шитья, банданы), хирургические маски и щитки для лица. ✓ Убедитесь, что все сотрудники постоянно носят лицевые покрытия, практикуют гигиену рук и используют защитные средства для рук в соответствии с Санитарными кодексами штата и местными санитарными кодексами. <ul style="list-style-type: none"> • Если работники носят перчатки во время выполнения работ, не связанных с приготовлением пищи, убедитесь, что они часто меняют перчатки, и поощряйте их менять перчатки при смене задач (например, при заворачивании столовых приборов в салфетки в процессе обслуживания клиентов). • Если работники не носят перчаток, следите за тем, чтобы они часто мыли руки с мылом/водой. ✓ Очищайте, заменяйте лицевые покрытия и запретите их совместное использование. Дополнительную информацию о матерчатых покрытиях для лица и других видах средств индивидуальной защиты (СИЗ), а также инструкции по эксплуатации и очистке см. в руководстве Центров по контролю и профилактике заболеваний (Centers for Disease Control and Prevention, CDC). ✓ Обучите сотрудников тому, как надлежащим образом надевать, снимать, очищать (в соответствующих случаях) и выбрасывать СИЗ. ✓ Ограничьте совместное использование предметов (например, кухонных инструментов, ручек, блокнотов), а также количество прикосновений к общим поверхностям (например, дверным ручкам, клавиатурам, сенсорным экранам); или требуйте, чтобы работники носили перчатки при контакте с общими предметами или поверхностями, к которым часто прикасаются; или требуйте от работников соблюдения гигиены рук до и после контакта. ✓ Убедитесь в том, что работники, убирающие посуду со столов, моют руки водой с мылом, а при ношении перчаток меняют их до и после уборки и дезинфекции столов. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Требуйте, чтобы клиенты носили лицевые покрытия, когда они не сидят за столом (например, когда клиент ожидает заказа, размещает заказ у стойки/окна, направляется к столу/от стола, направляется в/из туалетной комнаты). ✓ Поощряйте, но не требуйте от клиентов ношения лицевых покрытий, когда они сидят за столом и не едят и/или не пьют. ✓ В продуктовых автофургонах и киосках, где нет станций с проточной водой, сотрудники должны носить перчатки или регулярно пользоваться средствами дезинфекции рук и продолжать соблюдать федеральные, местные требования и требования штата к обращению с пищевыми продуктами и гигиене.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые находятся в фазе 1 или еще не достигли фазы 2, такие учреждения могут работать только навынос и доставку. В [регионах](#), достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Промежуточным руководством для заведений питания на открытом воздухе и заведений торговли навынос/ доставки продуктов питания во время эпидемии COVID-19» (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services). В [регионах](#), достигших фазы 3, такие учреждения могут открывать внутренние помещения с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Временными руководящими принципами в связи с распространением COVID-19 для предприятий сферы общественного питания» (Interim COVID-19 Guidance for Food Services). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство, предназначенное для потребления продуктов питания и/или напитков, которое может иметь временный или стационарный потолок (например, навес или крышу), при условии, что такая крыша имеет, по крайней мере, две открытые стороны для потока воздуха.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных с общественным питанием, и должны учитывать эти изменения в своей деятельности. Данное руководство не предназначено для замены каких-либо действующих законов, постановлений и стандартов на местном уровне, уровне штата или федеральном уровне.

	Обязательно	Рекомендуемые лучшие практики
Гигиена, очистка и дезинфекция	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соблюдайте гигиенические требования и требования к уборке и дезинфекции Центров по контролю и профилактике заболеваний (CDC) и Департамента здравоохранения (Department of Health, DOH), а также ведите журналы уборки с указанием даты, времени и объема уборки. ✓ Обеспечьте и поддерживайте работу станций гигиены рук для персонала, включая мытье рук с мылом, проточной теплой водой и бумажными полотенцами, а также предоставьте дезинфицирующее средство для рук на спиртовой основе, содержащее не менее 60 % спирта, для зон, где мытье рук невозможно или нецелесообразно. ✓ Обеспечьте и поощряйте сотрудников использовать средства для очистки и дезинфекции общих поверхностей до и после использования этих поверхностей с последующей гигиенической обработкой рук. ✓ Проводите регулярную очистку и дезинфекцию на предприятии, а также более частую очистку и дезинфекцию зон повышенного риска, используемых многими лицами, и поверхностей, к которым часто прикасаются (например, туалетных комнат). Уборка и дезинфекция должны быть тщательными и постоянными и проводиться, по крайней мере, после каждой смены, ежедневно или чаще, если это необходимо. ✓ Регулярно проводите очистку и дезинфекцию оборудования с использованием зарегистрированных дезинфицирующих средств, в том числе, по крайней мере, после смены рабочих мест. Используйте продукты из списка Департамента охраны окружающей среды (Department of Environmental Conservation, DEC), эффективность которых против COVID-19 подтверждена Агентством по охране окружающей среды (Environmental Protection Agency, EPA). ✓ Перед тем как вернуться к работе, необходимо провести предварительный осмотр и оценку кухонных систем, чтобы обеспечить здоровую и безопасную окружающую среду. ✓ Сведите к минимуму совместное использование кухонного оборудования персоналом (например, ножей, кастрюль, тряпок/полотенец), когда это возможно. ✓ Не предоставляйте клиентам устройства (например, звуковые сигнализаторы) для оповещения о наличии свободных мест или готовности заказа, если только такие устройства не будут тщательно очищены и продезинфицированы в промежутке между каждым использованием. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Не разрешайте сотрудникам, занимающимся приготовлением пищи, менять рабочие места или работать на чужих рабочих местах во время смен, за исключением случаев, когда такие места надлежащим образом очищаются и/или дезинфицируются. ✓ Предоставьте гостям одноразовые, бумажные меню и/или меню, отображенное на белых/меловых досках/телевизорах/проекторах. ✓ Поощряйте клиентов к просмотру меню в интернете (например, на их собственном смартфоне или электронном устройстве), когда это возможно. ✓ Обеспечьте наличие дезинфицирующего средства для рук в местах с повышенной нагрузкой (например, за пределами туалетных комнат) и разместите его в удобных местах, например, на входах, выходах и кассах. Там, где это возможно, установите бесконтактные дозаторы дезинфицирующего средства для рук.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В регионах, которые находятся в фазе 1 или еще не достигли фазы 2, такие учреждения могут работать только навынос и доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Промежуточным руководством для заведений питания на открытом воздухе и заведений торговли навынос/ доставки продуктов питания во время эпидемии COVID-19» (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services). В регионах, достигших фазы 3, такие учреждения могут открывать внутренние помещения с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Временными руководящими принципами в связи с распространением COVID-19 для предприятий сферы общественного питания» (Interim COVID-19 Guidance for Food Services). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство, предназначенное для потребления продуктов питания и/или напитков, которое может иметь временный или стационарный потолок (например, навес или крышу), при условии, что такая крыша имеет, по крайней мере, две открытые стороны для потока воздуха.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных с общественным питанием, и должны учитывать эти изменения в своей деятельности. Данное руководство не предназначено для замены каких-либо действующих законов, постановлений и стандартов на местном уровне, уровне штата или федеральном уровне.

	Обязательно	Рекомендуемые лучшие практики
Гигиена, очистка и дезинфекция (продолжение)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Обеспечьте очистку и дезинфекцию подвергшихся воздействию участков в случае подтверждения COVID-19, причем такая уборка и дезинфекция должны включать, как минимум, все транзитные зоны с высокой проходимостью и поверхности, к которым часто прикасаются. ✓ Для заведений торговли навынос/доставки: <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечьте станции гигиены рук для клиентов, ожидающих получения еды и/или напитков. • Убедитесь, что персонал моет руки с мылом/водой или использует дезинфицирующее средство для рук; если персонал использует перчатки, регулярно меняйте их. • Если торговля навынос/доставка производится внутри помещений, убедитесь, что окна/двери открыты для обеспечения вентиляции. ✓ Убедитесь, что все приправы, предоставляемые непосредственно клиентам, находятся в одноразовых контейнерах или многоразовых контейнерах, которые регулярно очищаются/дезинфицируются. ✓ Если используются многоразовые меню, очистите и продезинфицируйте меню в промежутке между использованием каждой группой. ✓ Используйте предварительно запечатанные или завернутые в салфетку столовые приборы. Столовые приборы должны запечатываться персоналом в масках и перчатках. 	

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Возобновление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые находятся в фазе 1 или еще не достигли фазы 2, такие учреждения могут работать только навынос и доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Промежуточным руководством для заведений питания на открытом воздухе и заведений торговли навынос/ доставки продуктов питания во время эпидемии COVID-19» (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services). В регионах, достигших фазы 3, такие учреждения могут открывать внутренние помещения с посадочными местами для посетителей в соответствии с «Временными руководящими принципами в связи с распространением COVID-19 для предприятий сферы общественного питания» (Interim COVID-19 Guidance for Food Services). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство, предназначенное для потребления продуктов питания и/или напитков, которое может иметь временный или стационарный потолок (например, навес или крышу), при условии, что такая крыша имеет, по крайней мере, две открытые стороны для потока воздуха.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных с общественным питанием, и должны учитывать эти изменения в своей деятельности. Данное руководство не предназначено для замены каких-либо действующих законов, постановлений и стандартов на местном уровне, уровне штата или федеральном уровне.

	Обязательно	Рекомендуемые лучшие практики
Коммуникация	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Подтвердите, что вы изучили выпущенные штатом отраслевые руководства и будете соблюдать изложенные в них требования. ✓ Разместите таблички, напоминающие сотрудникам и посетителям о соблюдении правил гигиены, правилах социального дистанцирования, надлежащего использования СИЗ, а также о протоколах очистки и дезинфекции. ✓ Немедленно уведомите Департамент здравоохранения штата и местный департамент здравоохранения, если работник находился в тесном контакте с другими лицами и результаты его тестов на COVID-19 оказались положительными. ✓ Сотрудничайте в вопросах отслеживания контактов, в том числе уведомляйте о потенциальных контактах на рабочем месте, соблюдая при этом конфиденциальность, как того требуют федеральные законы и правила, а также законы и правила штата. ✓ Размещайте разработанные планы безопасности на видном месте. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Используйте звуковые объявления, текстовые сообщения или уведомления на экранах для связи с клиентами, ожидающими заказ/место. ✓ Разработайте план коммуникации для сотрудников, поставщиков и клиентов с соответствующими средствами предоставления обновленной информации.
Скрининг	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Проводите обязательные ежедневные медицинские осмотры (например, анкетирование, проверка температуры) сотрудников и, где это возможно, поставщиков, однако такой осмотр не должен быть обязательным для клиентов и персонала, занимающегося доставкой товаров. ✓ Как минимум, проверка должна определить, были ли у сотрудника или поставщика: 1) симптомы COVID-19 за последние 14 дней, (2) положительный результат теста на COVID-19 за последние 14 дней и/или (3) тесный контакт с лицом, у которого подтвержден или подозревается COVID-19, за последние 14 дней. ✓ Назначьте контактное лицо, к которому должны обращаться работники с информацией о симптомах COVID-19, которые проявились впоследствии, как это отмечается в анкете. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Скрининг должен быть организован таким образом, чтобы сотрудники не вступали в тесный или непосредственный контакт друг с другом до его завершения (например, проводите его дистанционно). ✓ Проводящий скрининг персонал должен быть обучен лицами, указанными работодателем и знакомыми с протоколами Центров CDC, Департамента здравоохранения и Управления по охране труда и промышленной безопасности (Occupational Safety and Health Administration, OSHA), и носить соответствующие СИЗ. ✓ Ведите журнал учета всех лиц, включая работников и поставщиков, которые могут находиться в близком или непосредственном контакте с другими лицами на рабочем месте или на территории, с тем чтобы такие контакты могли быть идентифицированы, отслежены и уведомлены в случае, если работнику поставят диагноз COVID-19; за исключением клиентов и поставок, которые осуществляются с использованием соответствующих СИЗ или бесконтактными методами. ✓ Обеспечьте возможность, но не требуйте от клиентов предоставления контактной информации, с тем чтобы их занесли в журнал и с ними могли связаться для отслеживания контактов при необходимости. ✓ Обратитесь к руководству Департамента здравоохранения, чтобы получить информацию о протоколах и политике для сотрудников, собирающихся вернуться на работу после предполагаемого или подтвержденного заболевания COVID-19 или после тесного или непосредственного контакта сотрудника с лицом, имеющим COVID-19.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.