



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [ИП 202.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанах, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательная информация	Рекомендуемые лучшие практические методы
<p><b>Физическое дистанцирование</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ограничьте количество находящихся в помещении не более чем 25 % от максимальной вместимости, без учета сотрудников.</li> <li>• Обратите внимание на количество посетителей выше 25 %, что делает такое размещение видимым для посетителей внутри и снаружи ресторана;</li> <li>• Явно разместите как внутри, так и снаружи учреждения (например, на двери), телефон для сообщения о нарушениях: лица, наблюдающие за нарушениями, могут сообщить о них, позвонив по телефону 833-208-4160 или отправив сообщение «VIOLATION» на номер 855-904-5036;</li> <li>• Разрешите въезд работникам или посетителям только в том случае, если у них перед входом на предприятие или сразу после входа была измерена температура и если она не превышает 100,0°F (36,6°C), согласно положениям раздела «Скрининг» ниже; и</li> <li>• Посетителям разрешается обедать в помещении только в том случае, если 1 человек от каждой из сторон записывается до или сразу же после входа в помещение, указывая полное имя, адрес и номер телефона для использования при отслеживании контактов.</li> <li>✓ Все сотрудники должны постоянно носить приемлемое покрытие для лица.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ Все столы в помещении с местами для клиентов должны находиться друг от друга на расстоянии минимум 6 футов (1,8 м) во всех направлениях. В тех случаях, когда обеспечение расстояния между столами невозможно, устанавливайте между столами физические барьеры. Эти физические барьеры должны быть не менее пяти футов (1,5 м) в высоту и не должны блокировать аварийные и/или пожарные выходы.</li> <li>✓ Ограничьте количество посетителей на любом мероприятии, проводимом в учреждениях общественного питания, не более чем 25 % от максимальной вместимости или действующих в настоящее время для региона ограничений на социальные собрания (т. е. 50 и менее человек в регионах четвертого этапа по состоянию на 10 сентября 2020 г.).</li> <li>✓ За столом могут размещаться не более 10 человек; лица, сидящие за столом, должны быть членами одной компании, но могут быть из разных семей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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).</li> <li>✓ Измените использование и/или ограничьте количество рабочих мест/мест для размещения сотрудников, чтобы между ними соблюдалось расстояние в 6 футов во всех направлениях; если обеспечить такое расстояние невозможно, установите физические барьеры в соответствии с <a href="#">указаниями OSHA</a>.</li> <li>✓ По возможности назначайте отдельные рабочие зоны для обслуживания. Официанты должны обслуживать определенные зоны в ресторане, чтобы свести к минимуму пересечение таких зон.</li> <li>✓ Проследите, чтобы в течение всей смены работники кухни работали за одним рабочим местом (например, на приготовлении салатов, на гриле или за столом для десертов).</li> <li>✓ Переоборудуйте кухню таким образом, чтобы расстояние между ними составляло, если это возможно, не менее шести футов (1,8 м).</li> <li>✓ Поощряйте кухонный персонал размещать предметы для следующего посетителя на прилавке, а не передавать их из рук в руки.</li> <li>✓ По мере возможности заблаговременно организуйте посменный график работы (например, приготовления пищи).</li> <li>✓ Поощряйте клиентов бронировать места заранее.</li> <li>✓ Поощряйте клиентов ждать в машине или на улице на соответствующем социальном расстоянии до тех пор, пока пища не будет готова или пока они не будут готовы занять свои места.</li> <li>✓ Поощряйте клиентов к размещению заказов в интернете или по телефону.</li> <li>✓ Предоставьте возможность для бесконтактного заказа, оплаты, доставки и приема, когда это возможно.</li> </ul>



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [ИП 202.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанах, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательные меры	Рекомендуемая оптимальная практика
<b>Физическое дистанцирование (продолжение)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Члены одной компании могут прибывать, садиться и уезжать в разное время, при условии, что их общение ограничивается только другими членами той же компании.</li> <li>Общие столы разрешены только в том случае, если расстояние между группами составляет не менее шести футов (1,8 м).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Запретите рассадку и обслуживание в барах. Барные стойки могут использоваться только сотрудниками для приготовления напитков, которые будут подаваться клиентам за столами.</li> <li>Запретите использование небольших пространств (например, холодильников) несколькими лицами одновременно, за исключением случаев, когда все лица пользуются защитными масками. Заполняемость ни в коем случае не должна превышать 25 % от максимальной вместимости.</li> <li>Реализуйте меры по сокращению двуправленного движения.</li> <li>Строго контролируйте поток и движение транспорта на территорию и в пределах предприятия, чтобы обеспечить соблюдение требований по пропускной способности и социальной дистанцированности, и в любое время поддерживайте точный подсчет текущей пропускной способности, чтобы она не превышала 25 %.</li> <li>Прекратите подачу блюд и напитков клиентам в промежутке между 12 ночи и 5 утра. Покупателям может быть разрешено оставаться на их местах после полуночи в течение 30 минут после окончания обслуживания только с целью завершения приема пищи.</li> <li>Убедитесь в том, что буфеты не допускают самообслуживания и укомплектованы достаточным количеством персонала, чтобы посетители не прикасались к обычным предметам (например, сервировочные ложки, щипцы), а также в том, что соблюдается социальная дистанция.</li> <li>Разработайте план для людей в очереди на скрининг, чтобы между ними поддерживалась социальная дистанция не менее 6 футов (1,8 м).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обеспечьте поочередный процесс, в ходе которого только один поставщик поставляет продукт за один раз и затем проводится очистка и дезинфекция поверхностей, к которым часто прикасаются, после чего войти в помещение может следующий поставщик.</li> <li>Ограничьте количество входов, чтобы управлять потоком людей в здание и облегчить проверку состояния здоровья.</li> <li>Обозначьте входы/выходы для клиентов и отдельные входы/выходы для сотрудников, при наличии возможности.</li> </ul>
<b>Средства защиты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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"> <li>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).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>После посадки за стол поощряйте, но не требуйте, чтобы клиенты носили защитные покрытия при взаимодействии с персоналом или пока не едят/не пьют.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [19 NYCRR 202.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанах, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т.е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательные меры	Рекомендуемая оптимальная практика
<p><b>Средства защиты (продолжение)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если сотрудники не носят перчатки, обеспечьте частые мытье и/или дезинфекцию рук.</li> </ul> <p>✓ Убедитесь в том, что работники, убирающие посуду со столов, моют руки водой с мылом, а при ношении перчаток меняют их до и после уборки столов.</p> <p>✓ Следует предоставлять работникам приемлемое для них покрытие для лица бесплатно.</p> <p>✓ Разрешайте клиенту вход в заведение только в приемлемом покрытии для лица; при условии, однако, что клиенту уже исполнилось два года и он способен переносить такое покрытие по медицинским показаниям.</p> <p>✓ 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).</p> <p>✓ Чистите и заменяйте лицевые покрытия, а также запретите их совместное использование. Дополнительную информацию см. в <a href="#">руководстве CDC</a>.</p> <p>✓ Обучите сотрудников тому, как правильно надевать, снимать, чистить (при необходимости) и выбрасывать средства индивидуальной защиты.</p>	
<p><b>Воздушная фильтрация и системы зданий</b></p>	<p>✓ для организаций с централизованной системой вентиляции и кондиционирования воздуха убедитесь, что центральная фильтрация системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха соответствует самым высоким стандартам фильтрации, совместимым с установленными в настоящее время фильтрующими стойками и системами вентиляции (как минимум MERV-13), или эквивалентным или более высокими промышленным стандартам (например, HEPA), в зависимости от ситуации, а также в том, что они прошли сертификацию и регистрацию у сертифицированного техника по системам отопления, вентиляции и кондиционирования, у соответствующего профессионала или компании, <a href="#">сертифицированной Американским обществом инженеров отопления, охлаждения и воздушного кондиционирования (American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, ASHRAE)</a>, сертифицированным специалистом по пуску в эксплуатацию или нью-йоркским лицензированным профессиональным инженером-строителем.</p>	<p>✓ Для учреждений с центральными системами вентиляции и фильтрации класса MERV-13 (или выше) рассмотрите вопрос о принятии дополнительных протоколов по вентиляции и фильтрации воздуха в соответствии с рекомендациями <a href="#">CDC</a> и <a href="#">ASHRAE</a>, особенно для зданий с системами вентиляции и кондиционирования воздуха старше 15 лет, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнить необходимый обратный ввод в эксплуатацию центральных систем, а также тестирование, настройку и ремонт по мере необходимости;</li> <li>максимально увеличить интенсивность вентиляции и вентиляцию наружным воздухом;</li> <li>обеспечить работу систем в течение более длительного времени, особенно в течение нескольких часов ежедневно до и после присутствия людей;</li> <li>отключить адаптивный режим вентиляции там, где это целесообразно, и поддерживать работу систем, которые увеличивают приток свежего воздуха;</li> <li>Поддерживайте относительную влажность в пределах 40-60% там, где это возможно;</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [19 NYCRR 245.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанах, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

### Рекомендуемая оптимальная практика

### Обязательные меры

#### Системы фильтрации воздуха и вентиляции (продолжение)

- ✓ В организациях с центральными системами обработки воздуха, не способными обеспечить вышеуказанный минимальный уровень фильтрации (т. е. MERV-13 или выше), Ответственные стороны должны пригласить сертифицированного техника по системам ОВКВ, соответствующего специалиста или компанию, сертифицированного Обществом ASHRAE специалиста, сертифицированного специалиста по обратному вводу в эксплуатацию или лицензированного в Нью-Йорке профессионального инженера-строителя, которые документально подтвердят, что установленные в настоящее время время фильтровальные стойки и системы вентиляции и кондиционирования воздуха не смогут обеспечить минимальный уровень фильтрации (т. е. MERV-13 или выше), который в противном случае они могли бы обеспечить до чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, если бы использовалась такая высокая степень фильтрации (т. е. MERV-13 или выше).
- Храните документацию для рассмотрения должностными лицами департамента здравоохранения штата или местных департаментов здравоохранения.
- На объектах с централизованной системой вентиляции и кондиционирования воздуха, которые не могут обеспечить фильтрацию на уровне MERV-13 или выше, необходимо принять дополнительные протоколы по снижению воздействия на вентиляцию и фильтрацию воздуха в соответствии с рекомендациями Центра [CDC](#) и Общества [ASHRAE](#), в том числе:
  - выполнить необходимый обратный ввод в эксплуатацию центральных систем, а также тестирование, настройку и ремонт по мере необходимости;
  - максимально увеличить интенсивность вентиляции и вентиляцию наружным воздухом;
  - обеспечить работу систем в течение более длительного времени, особенно в течение нескольких часов ежедневно до и после присутствия людей;
  - отключить адаптивный режим вентиляции и поддерживать работу систем, которые увеличивают приток свежего воздуха;
  - Поддерживайте относительную влажность в пределах 40-60 % там, где это возможно;
  - Открытие наружных воздушных заслонок для уменьшения или устранения рециркуляции, насколько это возможно;
  - уплотнить края фильтра для ограничения циркуляции в обход;
  - Регулярную проверку систем и фильтров на предмет их правильной работы, а также правильной установки, обслуживания и срока службы фильтров.
  - открывать окна настолько часто, насколько это возможно с учетом безопасности и комфорта людей;

- Открытие наружных воздушных заслонок для уменьшения или устранения рециркуляции, насколько это возможно;
- уплотнить края фильтра для ограничения циркуляции в обход;
- регулярно проверять системы и фильтры на предмет их надлежащей работы, а также правильной установки, обслуживания и срока службы фильтров;
- открывать окна настолько часто, насколько это возможно с учетом безопасности и комфорта людей;
- установить надлежащим образом спроектированную и развернутую систему ультрафиолетового бактерицидного излучения (ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) для дезактивации частиц вирусов, переносимых по воздуху; и/или использовать портативные воздухоочистители (например, электрические устройства HEPA), рассмотреть возможность использования устройств, которые обеспечивают самую высокую скорость воздухообмена при соответствующем уровне производительности и не вырабатывают вредных побочных продуктов.

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [19 NYCRR 242.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанах, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательные меры	Рекомендуемая оптимальная практика
<p><b>Системы фильтрации воздуха и вентиляции (продолжение)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>установить надлежащим образом спроектированную и развернутую систему ультрафиолетового бактерицидного излучения (ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) для дезактивации частиц вирусов, переносимых по воздуху; и/или</li> <li>использовать портативные воздухоочистители (например, электрические устройства HEPA), рассмотреть возможность использования устройств, которые обеспечивают самую высокую скорость воздухообмена при соответствующем уровне производительности и не вырабатывают вредных побочных продуктов.</li> </ul> <p>✓ На объектах, где централизованные системы вентиляции и кондиционирования воздуха отсутствуют, не эксплуатируются или не контролируются, необходимо принять дополнительные протоколы по снижению воздействия на вентиляцию и фильтрацию воздуха в соответствии с рекомендациями Центра <a href="#">CDC</a> и Общества <a href="#">ASHRAE</a>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>регулярно проверять все вентиляционные системы в помещении (например, оконные или настенные кондиционеры) на предмет их правильной эксплуатации, а также правильности установки, обслуживания и срока службы фильтров;</li> <li>обеспечить работу всех систем вентиляции помещений в течение более длительного времени, особенно в течение нескольких часов ежедневно до и после присутствия людей;</li> <li>настроить системы вентиляции помещений на максимальную подачу свежего воздуха, установить нагнетающие вентиляторы на низкую скорость и, насколько это возможно, направить их в сторону от людей, находящихся в помещении;</li> <li>Поддерживать относительную влажность в пределах 40-60 % там, где это возможно;</li> <li>открывать окна настолько часто, насколько это возможно с учетом безопасности и комфорта людей;</li> <li>установить потолочные вентиляторы, если они есть, таким образом, чтобы отвести воздух вверх от людей;</li> <li>отдать приоритет оконным вентиляторам для вытяжки воздуха из помещения;</li> <li>избегать использования вентиляторов, которые только обеспечивают циркуляцию воздуха в замкнутом цикле или только нагнетают воздух в помещение без обеспечения отвода; и/или</li> <li>установить надлежащим образом спроектированную и развернутую систему ультрафиолетового бактерицидного излучения (ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) для дезактивации частиц вирусов, переносимых по воздуху; и/или</li> <li>использовать портативные воздухоочистители (например, электрические устройства HEPA), рассмотреть возможность использования устройств, которые обеспечивают самую высокую скорость воздухообмена при соответствующем уровне производительности и не вырабатывают вредных побочных продуктов.</li> </ul>	
<p><b>Гигиена, уборка и дезинфекция</b></p>	<p>✓ Соблюдайте гигиенические требования и требования к уборке и дезинфекции <a href="#">Центров по контролю и профилактике заболеваний (CDC)</a> и <a href="#">Департамента здравоохранения (Department of Health, DOH)</a>, а также ведите журналы уборки объекта с указанием даты, времени и объема уборки.</p>	<p>✓ 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.</p>



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [19 NYCRR 242.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанам, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательные меры	Рекомендуемая оптимальная практика
<b>Гигиена, очистка и дезинфекция (продолжение)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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. Сделайте дезинфицирующее средство для рук доступным в местах общего пользования и рядом с поверхностями, которых часто касаются.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ Регулярно проводите очистку и дезинфекцию оборудования с использованием зарегистрированных дезинфицирующих средств, в том числе, по крайней мере, после смены рабочих мест. Используйте <a href="#">продукты</a> 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).</li> <li>✓ Необходимо провести предварительный осмотр и оценку кухонных систем, чтобы обеспечить здоровую и безопасную окружающую среду.</li> <li>✓ Сведите к минимуму совместное использование кухонного оборудования персоналом (например, ножей, кастрюль, тряпок/полотенец), когда это возможно.</li> <li>✓ Не предоставляйте клиентам устройства (например, зуммеры), если они не проходят тщательную очистку и дезинфекцию в промежутке между каждым использованием.</li> <li>✓ Запретите сотрудникам делиться едой и напитками между собой, поощряйте их приносить обеды из дома и оставлять достаточное пространство для соблюдения дистанции во время еды; если сотрудники едят в помещении за столом, обычно зарезервированным для клиентов, они могут снять маску для лица во время приема пищи, но должны использовать маску, если они стоят или отходят от стола; они также считаются как часть 25 % для такой обеденной зоны. Работник, имеющий возможность принимать пищу в непубличной зоне ресторана, может быть исключен из этого подсчета.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Рекомендуется применять бесконтактные дозаторы дезинфицирующего средства для рук.</li> <li>✓ По возможности предоставляйте гостям одноразовые, бумажные меню и/или меню, отображенное на белых/меловых досках/телевизорах/проекторах.</li> <li>✓ Поощряйте клиентов к просмотру меню в интернете (например, на собственном смартфоне или электронном устройстве), когда это возможно.</li> </ul>



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [ИР 202.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанам, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательные меры	Рекомендуемая оптимальная практика
Гигиена, очистка и дезинфекция (продолжение)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Для заведений торговли навынос/доставки:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установить станции гигиены рук для клиентов, ожидающих еду и/или напитки;</li> <li>• Убедитесь, что персонал моет руки с мылом/водой или использует дезинфицирующее средство для рук; если персонал использует перчатки, регулярно меняйте их; и</li> <li>• Если торговля навынос/доставка производится внутри помещений, убедитесь, что окна/двери открыты для обеспечения вентиляции.</li> </ul> </li> <li>✓ Убедитесь, что все приправы, предоставляемые непосредственно клиентам, находятся в одноразовых контейнерах или многоразовых контейнерах, которые регулярно очищаются/дезинфицируются.</li> <li>✓ Если используются многоразовые меню, очистите и продезинфицируйте меню в промежутке между использованием каждой группой.</li> <li>✓ Используйте предварительно запакованные или завернутые в салфетку столовые приборы. Столовые приборы должны запечатываться персоналом в масках и перчатках. Необернутые соломинки/зубочистки запрещены.</li> <li>✓ Если чистящие и дезинфицирующие средства или процесс их использования представляют угрозу для безопасности или приводят к порче материала или оборудования, установите станции гигиены рук для обработки рук в промежутках между использованием и/или предусмотрите наличие одноразовых перчаток и/или ограничить количество сотрудников, использующих такую технику.</li> </ul>	
Коммуникация	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Подтвердите, что вы изучили выпущенные штатом отраслевые руководства и будете соблюдать изложенные в них требования.</li> <li>✓ На видном месте разместите для сотрудников и посетителей внутри и снаружи ресторана:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Количество посетителей, составляющих 25 % от общей вместимости учреждения; и</li> <li>• Номера телефона для сообщения о нарушениях: 833-208-4160 для звонков или 855-904-5036 для отправки сообщений с текстом «VIOLATION».</li> </ul> </li> <li>✓ Разработайте план коммуникаций для сотрудников, поставщиков и клиентов, содержащий применимые инструкции, учебные материалы, знаки и соответствующие средства информирования людей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Используйте звуковые объявления, текстовые сообщения или уведомления на экранах для связи с клиентами, ожидающими заказ/место.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Восстановление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

## Руководство для сотрудников и работодателей по оказанию услуг в области общественного питания в помещениях города Нью-Йорка

В соответствии с [19 NYCRR 245.61](#) службы внутреннего питания в Нью-Йорке могут возобновить свою работу начиная с 30 сентября 2020 года в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже, и «[Временным руководством Департамента здравоохранения по вопросам питания в помещениях во время COVID-19 в Нью-Йорке](#)».

Эти правила будут применяться ко всем службам питания в помещениях и ресторанах, заведениям и другим поставщикам продуктов питания/концессиям в Нью-Йорке. Тем не менее, обслуживание в баре должно оставаться недоступным в это время (т. е. в баре не должно быть ни сидячих мест, ни обслуживания, все алкогольные напитки должны подаваться к столу), а подача еды и напитков в закрытом помещении не должна разрешаться в промежутке между 0:00 и 5:00 утра, как подробно описано ниже. Все обслуживание должно быть прекращено в 12 часов ночи и не может быть возобновлено до 5 часов утра.

Сообщайте о нарушениях этого руководства: Позвоните по телефону 1-833-208-4160, напишите сообщение с текстом «VIOLATION» на номер 855-904-5036 или воспользуйтесь формой жалобы.

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все владельцы/операторы предприятий из 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.

	Обязательные меры	Рекомендуемая оптимальная практика
Скрининг	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Требуите от персонала и клиентов пройти измерение температуры до или сразу же по прибытии в заведение. Любое лицо с температурой выше 100,0°F (36,6°C) не должно быть допущено внутрь независимо от того, является оно сотрудником или посетителем. Температурные проверки должны проводиться в соответствии с указаниями Комиссии США по обеспечению равных возможностей в области занятости (Equal Employment Opportunity Commission) или Департамента здравоохранения (DOH)..</li> <li>✓ Не ведите учет данных о здоровье сотрудников или клиентов (например, конкретных данных о температуре человека), но вы можете вести записи для подтверждения того, что лица были проверены (например, прошли/не прошли проверку).</li> <li>✓ Помимо измерений температуры, упомянутых выше, введите обязательный ежедневный медицинский осмотр сотрудников и, где это возможно, поставщиков, однако такой осмотр не должен быть обязательным для клиентов и персонала, осуществляющего доставку.</li> <li>✓ Скрининг должен как минимум охватывать следующие вопросы: (1) <a href="#">симптомы</a> COVID-19 за последние 14 дней, (2) положительный диагностический тест на COVID-19 за последние 14 дней, (3) тесный контакт с человеком с подтвержденным или предполагаемым диагнозом COVID-19 за последние 14 дней; и/или (4) поездка в штат со значительным распространением COVID-19 в обществе длительностью более 24 часов в течение последних 14 дней.</li> <li>✓ См. <a href="#">руководство</a> Департамента здравоохранения <a href="#">по поездкам</a> для получения наиболее актуальной информации по штатам со значительным распространением COVID-19 и требованиям карантина.</li> <li>✓ Человек, у которого положительный результат скрининга на симптомы COVID-19, не должен входить в помещение.</li> <li>✓ Назначьте главного контактного лица, которое будет отвечать за просмотр всех анкет, чтобы люди могли сообщить, испытывали ли они симптомы в дальнейшем.</li> <li>✓ Требуите хотя бы от одного человека из каждой компании регистрироваться при входе на территорию предприятия (или предварительно пройти удаленную регистрацию), указав полное имя, адрес и номер телефона для использования при отслеживании контактов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Используйте бесконтактные тепловизионные камеры на входах в здания для выявления лиц с потенциальными симптомами и направляйте таких лиц в зону вторичного осмотра для прохождения последующего скрининга.</li> <li>✓ Предотвращайте близкий контакт между сотрудниками до завершения скрининга, если он проводится на месте.</li> <li>✓ Персонал, осуществляющий скрининговую деятельность, должен пройти обучение у лиц, указанных работодателем и знакомых с протоколами центра CDC, Департамента здравоохранения и управления OSHA.</li> <li>✓ Вносите в журнал данные каждого лица, включая сотрудников и продавцов, которые могут иметь тесный или непосредственный контакт с другими лицами на рабочей площадке или территории (за исключением клиентов и сотрудников доставки, которые используют СИЗ или бесконтактные средства), чтобы все контакты можно было идентифицировать, отследить и сообщить в случае постановки лицу диагноза COVID-19.</li> <li>✓ Обратитесь к <a href="#">руководству</a> 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.</li> </ul>