



Возобновление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания по оказанию услуг на открытом воздухе и продаже навывнос/доставке

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые еще не достигли фазы 1 или находятся в фазе 1, такие учреждения могут работать только навывнос или на доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже и в «[Промежуточное руководство для заведений питания на открытом воздухе и заведений торговли навывнос/доставки продуктов питания во время эпидемии COVID-19](#)» (Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство без стационарной крыши (помимо временного или сезонного тента или полога).

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания, которые работают навывнос или на доставку, должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных подобными предприятиями, 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"> ✓ На открытых пространствах все столы с сидениями должны находиться на расстоянии не менее 6 футов (1,8 м) от любого другого стола, сидения, посетителя или пешеходной улицы или прохода. ✓ Обеспечьте возможность нахождения в помещении посетителей, которым может понадобиться войти или выйти через внутреннее пространство для доступа к наружным сидениям, туалетной комнате (туалетным комнатам) или месту оплаты; такой доступ и выход должны быть предоставлены с учетом требований к социальному дистанцированию. ✓ Закройте крытые обеденные зоны и зоны отдыха для клиентов. ✓ Сотрудники должны постоянно носить лицевые покрытия. ✓ Посетители, не сидящие за столом, должны постоянно носить лицевые покрытия; при условии, что посетитель старше двух лет и способен переносить ношение покрытия по медицинским показателям. ✓ 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. В тех случаях, когда дистанцирование между столами невозможно, устанавливайте между столами физические барьеры. ✓ 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. Общие столы разрешены только в том случае, если расстояние между группами составляет не менее шести футов (1,8 м). ✓ Четко обозначьте расстояние в 6 футов (1,8 м) в любых очередях для клиентов, ожидающих заказа, получения еды, ожидающих, когда их пригласят за столик, или в очередях в туалетную комнату, а также в зонах получения заказа или оплаты. ✓ 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). ✓ По 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 заказывать еду до прибытия и поощряйте бронирование мест. ✓ 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.



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания по оказанию услуг на открытом воздухе и продаже навынос/доставке

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые еще не достигли фазы 1 или находятся в фазе 1, такие учреждения могут работать только навынос или на доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже и в «[Промежуточное руководство 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). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство без стационарной крыши (помимо временного или сезонного тента или полога).

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания, которые работают навынос или на доставку, должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных подобными предприятиями, 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. ✓ 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 одевать, 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, 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. ✓ 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"> ✓ Поддерживайте достаточный запас лицевых покрытий, масок и других необходимых СИЗ, на случай, если работнику необходимо заменить СИЗ или они нужны поставщику. ✓ Требуйте, чтобы клиенты носили лицевые покрытия, когда они не сидят за столом (например, когда клиент ожидает заказ, 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.



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания по оказанию услуг на открытом воздухе и продаже навынос/доставке

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые еще не достигли фазы 1 или находятся в фазе 1, такие учреждения могут работать только навынос или на доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже и в «[Промежуточное руководство 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). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство без стационарной крыши (помимо временного или сезонного тента или полога).

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания, которые работают навынос или на доставку, должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных подобными предприятиями, 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 и уборка	<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, 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 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). ✓ 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. ✓ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ По возможности увеличивайте вентиляцию наружного воздуха (например, открывая окна и двери), соблюдая при этом меры предосторожности. ✓ 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 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.

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



Возобновление работы в Нью-Йорке



NEW YORK STATE

Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания по оказанию услуг на открытом воздухе и продаже навынос/доставке

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые еще не достигли фазы 1 или находятся в фазе 1, такие учреждения могут работать только навынос или на доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже и в «[Промежуточное руководство 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). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство без стационарной крыши (помимо временного или сезонного тента или полога).

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания, которые работают навынос или на доставку, должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных подобными предприятиями, 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 и уборка (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. ✓ Перед тем как вернуться к работе, необходимо провести предварительный осмотр и оценку кухонных систем, чтобы обеспечить здоровую и безопасную окружающую среду. ✓ Запретите использование устройств (например, звуковых сигнализаторов) для оповещения клиентов о наличии свободных мест или готовности заказа, если только такие устройства не будут тщательно очищены и дезинфицированы после каждого использования. ✓ Для заведений торговли навынос/доставки: <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечьте станции гигиены рук для клиентов, ожидающих еду и/или напитки. • 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. 	



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания по оказанию услуг на открытом воздухе и продаже навынос/доставке

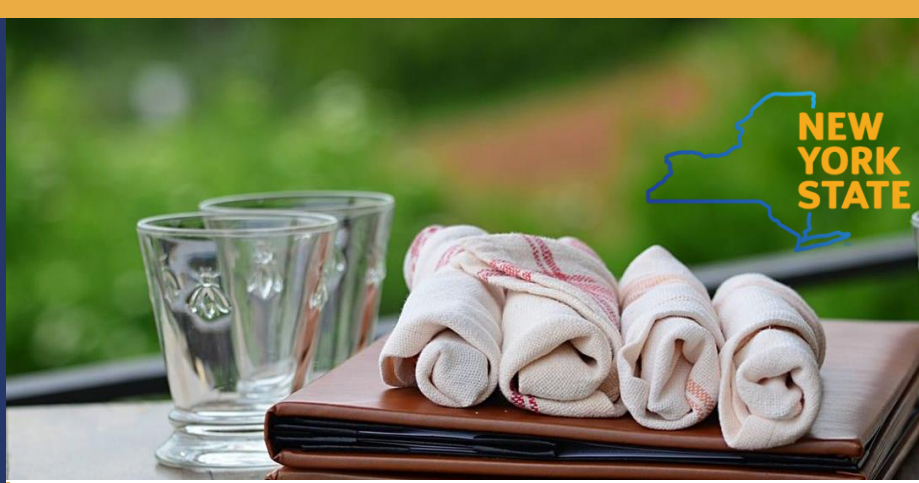
Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые еще не достигли фазы 1 или находятся в фазе 1, такие учреждения могут работать только навынос или на доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже и в «[Промежуточное руководство 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). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство без стационарной крыши (помимо временного или сезонного тента или полога).

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания, которые работают навынос или на доставку, должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных подобными предприятиями, 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 заказа/посадки. ✓ Разработайте план коммуникации для сотрудников, поставщиков и клиентов с соответствующими средствами предоставления обновленной информации.
Скрининг	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Проводите обязательный ежедневный медицинский осмотр сотрудников и, при возможности, поставщиков, но такой осмотр не должен быть обязательным для клиентов и персонала, осуществляющего доставку, (например, анкета, проверка температуры) и спрашивайте о наличии (1) симптомов COVID-19 за последние 14 дней, (2) положительном тесте на COVID-19 за последние 14 дней, и/или (3) тесном контакте с лицом, у которого подтвержден или подозревается COVID-19, за последние 14 дней. ✓ Учреждения не могут обязать клиентов пройти медицинский осмотр или предоставить контактную информацию. ✓ Ответственные стороны должны назначить основное контактное лицо, которое может меняться в зависимости от вида деятельности, места, смены или дня и является ответственным за получение и рассмотрение всех анкет, при этом к такому контактному лицу должны обращаться отдельные лица 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). ✓ Ежедневные проверки температуры могут проводиться в соответствии с рекомендациями Комиссии по соблюдению равноправия при трудоустройстве (Equal Employment Opportunity Commission) или Департамента здравоохранения. ✓ 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 клиентам возможность предоставления контактной информации, чтобы их занесли в журнал и с ними могли связаться для отслеживания контактов. ✓ 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.



Возобновление работы в Нью-Йорке



Руководство для работодателей и сотрудников предприятий сферы общественного питания по оказанию услуг на открытом воздухе и продаже навынос/доставке

Эти руководящие принципы распространяются на все рестораны и заведения общественного питания, включая фургоны общественного питания, а также другие предприятия общественного питания. В [регионах](#), которые еще не достигли фазы 1 или находятся в фазе 1, такие учреждения могут работать только навынос или на доставку. В регионах, достигших фазы 2, такие учреждения могут открывать открытые пространства с посадочными местами для посетителей в соответствии с руководящими принципами, изложенными ниже и в «[Промежуточное руководство 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). «Открытое пространство» определяется как открытое пространство без стационарной крыши (помимо временного или сезонного тента или полога).

Во время чрезвычайной ситуации в области здравоохранения, связанной с COVID-19, все операторы предприятий сферы общественного питания, которые работают навынос или на доставку, должны быть в курсе любых изменений федеральных требований или требований штата, связанных подобными предприятиями, 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
Скрининг (продолжение)	<p>✓ Обеспечьте, чтобы любой персонал, осуществляющий скрининг, включая термометрию, был надлежащим образом защищен от воздействия потенциально зараженных лиц, посещающих объект.</p>	

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.