|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 4  (примерная форма) |
| Утвержден[[1]](#footnote-1):  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО/ должность  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_год |  |

Паспорт

организации общественного питания сезонными (летними) объектами общественного питания [[2]](#footnote-2),3

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование организации |  |
| Наименование юридического лица/индивидуального предпринимателя, ИНН/ОГРН |  |
| Юридический адрес/ и фактический адрес объекта |  |
| Руководитель организации |  |
| Контактные данные (телефон, адрес электронной почты) |  |
| Площадь объекта (летние кафе, летние веранды, террасы) с приложением схемы расстановки столов для посетителей |  |
| Количество сотрудников объекта в штатном режиме/ фактически работающих на момент открытия |  |

| № п/п | Обязательные требования | Необходимое  количество | Фактическое выполнение, (да/нет, количество) |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Наличие отдельного наружного (уличного) входа для посетителей | не менее 1 |  |
| 2 | Размещение столов для посетителей с соблюдением дистанцирования | не менее 1,5 метра |  |
| 3 | Размещение посетителей (гостей) за столами в объекте | не более 2 человек, с учетом социальной дистанции |  |
| 4 | Организация приема заказа, выдачи продукции общественного питания, расчета через официанта на месте обслуживания посетителя (за столом) | с соблюдением социальной дистанции не менее 1 метра |  |
| 5 | Организация «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работников бесконтактным термометром; уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из неблагополучных территорий (опрос, анкетирование и др.). | Ежедневно 2 раза в день: перед началом рабочей смены, в середине рабочей смены |  |
| 6 | Ведение журнала учета температуры тела работников при входе в организацию | Ежедневно 2 раза в день: перед началом рабочей смены, в середине рабочей смены |  |
| 7 | Отстранение от работы персонала с признаками инфекционного заболевания (повышенная температура тела, кашель и др.) и недопущение нахождения таких работников на рабочем месте | Постоянно |  |
| 8 | Обеспечение работников запасом перчаток и масок или респираторов на 5 дней исходя из продолжительности рабочей смены | не реже 1 раза в 3 часа |  |
| 9 | Выдача работникам масок или респираторов, ознакомление работников с правилами использования масок, респираторов, дезинфицирующих средств должно быть зафиксировано в журнале «Учет выдачи СИЗ» под роспись работника | постоянно |  |
| 10 | Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета. | постоянно |  |
| 11 | Наличие мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующих салфеток | около каждого входа на объект |  |
| 12 | Наличие на объекте умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования (санузлы, туалеты) | постоянно |  |
| 13 | Наличие не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств с вирулицидной активностью, разрешенных к применению в организациях общественного питания | постоянно |  |
| 14 | Регулярная уборка всех помещений и поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники), мест общего пользования (туалетные комнаты) с применением дезинфицирующих средств по режиму вирусных инфекций | каждые 2 часа |  |
| 15 | Проветривание и обеззараживания воздуха служебных помещений | каждые 2 часа |  |
| 16 | Обеспечение использования посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке | Постоянно |  |
| 17 | Обеспечение при использовании посуды многократного применения — ее обработку в посудомоечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град. С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства | постоянно |  |
| 18 | Обеспечение информирования работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного (каждый час) мытья рук с мылом и обработки кожными антисептиками | в течение всего рабочего дня, в том числе после каждого посещения туалета |  |

1. Руководитель, собственник, иное уполномоченное должностное лицо [↑](#footnote-ref-1)
2. Заполняется на каждый объект общественного питания

   3 Подготовлено на основании методических рекомендации Роспотребнадзора от 21.04.2020 № 02/7515-2020-24 (ред. от 01.06.2020) «О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли» (вместе с «Рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации»), от 30.05.2020 № 3.1/2.3.6.0190-20. « Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19». [↑](#footnote-ref-2)