



Implemented by:



ВВЕДЕНИЕ

Этот документ был подготовлен на основе Приказа Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 29 мая 2020 года № 352 и Министерства культуры, информации и туризма Кыргызской Республики от 29 мая 2020 года № 192 “Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в сфере туризма”; Приказа Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 16 апреля 2021 года №424; рекомендаций экспертов, основанных на международной практике европейских стран, рекомендаций ВОЗ (доступных на данный момент) о распространении болезни COVID-19. Также были использованы информационные материалы, предоставленные Проектом GIZ «Содействие устойчивому экономическому развитию в Кыргызстане» и членами Кыргызской Ассоциации Тур-операторов.

Документ разработан для участников туристического сектора (транспорт, кафе и рестораны, гостиницы, гостевые дома и юрточные городки), которым предлагается следовать рекомендациям насколько это возможно. Рекомендации будут использоваться в качестве основы для разработки серии коротких практических видео для поставщиков услуг в сфере туризма.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19 ДЛЯ ТОЧЕК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (КАФЕ И РЕСТОРАНЫ)

Благополучие персонала

1. Участники отрасли общественного питания, в данном случае руководство кафе, ресторанов, должны подготовить для сотрудников письменные рекомендации по распознаванию симптомов этого заболевания и политике отстранения от работы.
 - Наиболее важным моментом является способность сотрудников распознавать симптомы заболевания на ранней стадии, чтобы они могли своевременно обратиться за соответствующей медицинской помощью и тестированием, а также минимизировать риск заражения коллег по работе.
2. Организация ежедневного «входного фильтра» для сотрудников.
 - Необходимо проводить контроль температуры тела, уточнение состояния здоровья работника и членов его семьи (проживающих с ним), получить информацию о возможных контактах с зараженными лицами. Необходимо фиксировать полученные данные в специальном журнале для возможности отслеживания в случае заражения.
 - Сотрудники с повышенной температурой тела или признаками респираторного заболевания обязательно должны быть временно отстранены от работы.
3. В случае выявления сотрудника с симптомами коронавирусной инфекции, сопровождаемой кашлем и повышенной температурой тела, его необходимо немедленно изолировать от других сотрудников, выявить всех, с кем он контактировал на протяжении дня, и сообщить в территориальный орган госнадзора.
4. Ознакомьте сотрудников с общими мерами безопасности на рабочем месте для предотвращения заражения и распространения коронавирусной инфекции.
5. Разместите информационно-образовательные материалы по COVID-19 (плакаты,



информационные листовки) на хорошо видимых местах.

6. Необходимо оптимизировать рабочие смены, закрепив определенный персонал на одну смену.
7. Обеспечьте персонал заведения запасом (желательно 5-дневным) одноразовых или многоразовых (со сменными фильтрами) масок, исходя из продолжительности рабочей смены и необходимости менять маски не реже чем 1 раз в 3 часа. Также, в заведении необходимо иметь запас дезинфицирующих салфеток, дезинфицирующих средств и антисептиков для обработки рук.
8. Повторное использование одноразовых масок, а также использование масок сверх рекомендуемого срока не допускается. Не допускается использование масок, ставших влажными в процессе использования.
9. Необходимо организовать отдельный вход в заведение для сотрудников кафе или ресторана. Оборудуйте на входе место для обработки рук антисептиками с дозаторами, или дезинфицирующими салфетками. Также необходимо установить дезинфицирующий коврик на пол.
10. Обеспечьте соблюдение и контроль социальной дистанции в 1,5-2 метра между сотрудниками.
11. Необходимо рекомендовать сотрудникам получение вакцины против COVID – 19.
12. Необходимо проведение влажной уборки служебных помещений с применением дезинфицирующих средств после окончания рабочей смены.
13. Желательна дезинфекция каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, и т.п.
– Для проведения дезинфекции применять средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в точках общественного питания. Поддерживайте растворы дезинфицирующего средства в соответствующем количестве, используйте в соответствии с инструкциями производителей и храните в безопасном месте.
14. Персонал должен носить перчатки во время уборки и тщательно мыть руки после очистки.
15. В местах общего пользования (уборные комнаты, коридоры, лестницы) проводить влажную уборку, дезинфекцию и вынос мусора каждые 2 часа.
16. Необходимо проветривать служебные помещения каждые 2 часа.
17. В закрытых помещениях, при постоянном нахождении сотрудников и отсутствии возможности проветривания, необходимо применять устройства обеззараживания воздуха, разрешенные к применению в присутствии людей.
18. Убедитесь, что все скоропортящиеся продукты хранятся при температуре ниже 5°C.
19. Распределите и закрепите кухонные инструменты и оборудование за каждым сотрудником.
20. Точка общепита должна быть оснащена достаточным количеством столовой посуды и столовых приборов. Не допускается использование деформированной посуды, посуды с трещинами, сколами, поврежденной эмалью.
21. При мытье посуды необходимо применять максимальные температурные режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов. Рекомендовано использование посудомоечной машины. Температура воды должна быть не ниже 65°C. При отсутствии возможности мыть посуду в посудомоечной машине, рекомендуется замачивать использованную посуду в дезинфицирующем растворе не менее чем на час. Затем тщательно прополоскать и полностью высушить посуду.
22. При использовании одноразовой посуды необходимо производить сбор использованной посуды в одноразовые, плотно закрывающиеся пластиковые пакеты.
23. Необходимо ограничить доступ на кухню, в хранилище продуктов и в другие производственные помещения лиц, не связанных с деятельностью точки общепита.
24. Необходимо проводить специализированные тренинги и инструктажи для каждой категории сотрудников. Ниже приведены темы тренингов для различных категорий сотрудников:



- Официанты и обслуживающий персонал: особые гигиенические требования к COVID-19; новые методы обслуживания; эффективные методы уборки и дезинфекции гостевого зала, посуды и предметов, используемых гостями (солонка, перечница, меню), новые методы уборки барных помещений и оборудования.
- Кухонный персонал: особые гигиенические требования к кухне; общие требования к хранению пищевых продуктов, включая обработку и утилизацию упаковки и отходов; очистка и дезинфекция поверхностей и оборудования.
- Обслуживающий персонал: способы уборки и дезинфекции помещений и уборных комнат в условиях распространения коронавирусной инфекции; рекомендации по стирке; рекомендации по использованию средств индивидуальной защиты (СИЗ), правила пользования и утилизации СИЗ.

Благополучие посетителей

1. Рекомендовано оборудовать входную зону для посетителей в ресторане/кафе дозаторами с дезинфицирующим средством и дезинфицирующим ковриком на полу.
2. Оборудования для дезинфекции рук для гостей должны быть расположены во всех часто посещаемых местах. Рекомендуется разместить дозаторы антисептического раствора во всех точках входа и выхода, в уборных.
3. Периодически (каждые 2-3 часа) открывайте двери и окна, чтобы усилить циркуляцию воздуха.
4. При невозможности организации проветривания помещения, используйте оборудование для обеззараживания воздуха, разрешенное к применению в присутствии людей.
5. Убедитесь, что уборные комнаты снабжены мылом для рук, бумажными полотенцами и бесконтактными мусорными ведрами. Допускается сушка рук феном.
6. Сократите количество поверхностей, к которым прикасаются клиенты.
7. Рекомендовано отказаться от самообслуживания (шведского стола, общих закусок в баре, общих приправ или кальянов).
8. Меню должны быть ламинированными, чтобы дезинфицировать после каждого использования, или в виде подвешенного баннера.
9. Сахарницу, солонку, перечницу и другие предметы общего пользования необходимо дезинфицировать после каждого посетителя. По возможности, они должны заменяться одноразовыми порционными аналогами.
10. Рекомендуется исключить использование тканевых салфеток, заменив их на бумажные аналоги.
11. Введите и поощряйте бесконтактные способы оплаты. Банковские терминалы необходимо протирать дезинфицирующим средством или дезинфицирующими салфетками после каждого использования.
12. После манипуляций с денежными купюрами необходимо сразу помыть руки с мылом или обработать дезинфицирующим средством.
13. Необходимо расставить столы и стулья таким образом, чтобы между посетителями было не менее 1,5-2 метров. По возможности, рекомендуется размещать не более 4 человек на каждые 10 м². Столы должны быть расположены таким образом, чтобы расстояние между спинками стульев было более 1,5 метров.
14. Необходимо адаптировать всю оперативную деятельность так, чтобы можно было поддерживать безопасное расстояние не менее 1,5 м между гостями и сотрудниками. При необходимости провести разметку.
15. Убедитесь, что клиенты могут входить и выходить из помещения, не касаясь дверной ручки.
16. Обеспечьте социальное дистанцирование в ваннах комнатах, возможно, ограничиваясь одним человеком за раз.
17. По окончании рабочего дня необходимо провести влажную уборку и дезинфекцию всей гостевой зоны кафе или ресторана.

