

Контрольный список для открытия

Предприятия общественного питания, закрытые во время пандемии COVID-19



Еда и напитки

- ☐ Выбрасывайте продукты, которые испортились или могли быть загрязнены.
- ☐ Выбрасывайте мясные консервы, открытые более 7 дней.
- ☐ Выбрасывайте потенциально опасные продукты, хранящиеся при температуре выше 41 °F.
- ☐ Выбрасывайте продукты, оставленные на нагревающих поверхностях.

Учреждение и оборудование

- ☐ На всей территории учреждения есть электричество.
- ☐ Все оборудование работает должным образом: вытяжка, посудомоечная машина и т. д.
- ☐ Температура в холодильниках не превышает 41 °F.
- ☐ Температура в морозильных камерах не превышает 10 °F, что сохраняет продукты замороженными.
- ☐ Нагревающее оборудование поддерживает температуру пищи выше 135 °F.
- ☐ Каждая раковина оснащена смесителем для холодной и горячей воды.
- ☐ Водоотвод и сантехника работают должным образом.
- ☐ Возле каждого раковины есть мыло и бумажные полотенца.
- ☐ Горячая вода есть в каждой раковине.
- ☐ Все оборудование, посуда и поверхности, контактирующие с продуктами питания, тщательно моются, промываются и дезинфицируются.
- ☐ Прилавки, полки, пол, стены и потолок чисты.
- ☐ Туалеты укомплектованы и функционируют должным образом.
- ☐ Никаких признаков заражения паразитами не наблюдается.
- ☐ Постельное белье и одежда стираются при максимально высоких температурах.

Меры безопасности

- ☐ В начале каждой смены проверяйте сотрудников на наличие симптомов COVID-19 и болезней пищевого происхождения, включая повышение температуры до 100,4 °F или выше.
- ☐ Больные сотрудники работать не должны. Не требуйте записи врача для подтверждения болезни сотрудника.
- ☐ Научите сотрудников распознавать симптомы COVID-19.
- ☐ Обеспечьте сотрудников санитайзерами для рук на спиртовой основе.
- ☐ Следите за тем, чтобы сотрудники соблюдали социальную дистанцию (держались на расстоянии 6 футов друг от друга).
- ☐ Поощряйте ношение сотрудниками тканевых масок.
 - ☐ Научите сотрудников не касаться масок.
 - ☐ Научите сотрудников мыть руки после того, как они коснутся маски.
- ☐ Следите за тем, чтобы сотрудники мыли руки надлежащим образом.
- ☐ Следите за тем, чтобы сотрудники носили перчатки надлежащим образом.
- ☐ Следите за тем, чтобы сотрудники мыли и дезинфицировали поверхности, которых часто касаются: системы POS, клавиатуры, ручки оборудования, комнаты отдыха, дверные ручки и т. д.
- ☐ Следите за тем, чтобы сотрудники подавали всю пищу и напитки только в одноразовой посуде.
 - ☐ Не позволяйте посетителям готовить пищу и напитки (включая пользование буфетом) самостоятельно.
 - ☐ Не позволяйте посетителям брать одноразовую посуду самостоятельно (включая посуду, трубочки, крышки на чашки, специи и т. д.).
- ☐ Для минимизации угрозы здоровью сотрудников организуйте графики работы так, чтобы по возможности вместе работали одни и те же люди.