



К ПРОЕКТУ НОРМАТИВОВ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВЫСОКИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ
СТАНДАРТОВ В СФЕРЕ ТУРИЗМА
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

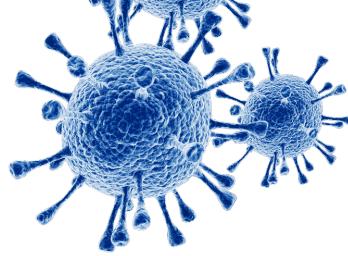
ПРОТОКОЛЫ ПРИНЦИПОВ ОТКРЫТИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОБЪЕКТОВ ЗАДЕЙСТВОВАННЫХ В ОБСЛУЖИВАНИИ ТУРИСТОВ



Нормативы (рекомендации) разработаны Ассоциацией Гастрономического туризма Узбекистана на основе *СанПиН № 0372-20 от 23.04.2020 год, и доп. временные САНПиН №0372-20 (новая редакция) от 11.05.2020г. и Международных протоколов в системе предприятий общественного питания в сфере туризма

Чтобы подготовиться к пост пандемийному этапу работы, операторы сферы общественного питания, должны пересмотреть свою существующую политику и операционные процедуры в соответствии с руководством по санитарно-эпидемиологическим стандартам и в соответствии с государственными требованиями и обеспечить:

- соблюдение мер личной гигиены персонала, частое мытье рук с мылом или обработку с кожными антисептиками, не допуск к работе персонала при наличии признаков ОРВИ (кашель, насморк, повышенная температура);
- обеспечение персонала, работающего с гостями с запасом одноразовых масок, смена маски не реже одного раза в три часа;
- организовать тренинги по гигиене для персонала;
- для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организации средств разрешения и общественного питания;



Обеспечить:

Социальное дистанцирование и наличие средств защиты

Контроль здоровья сотрудников

Очистка и дезинфекция

Квалификация и переподготовка кадров

- Активное использование средств наглядной агитации на трех языках (русский, английский, узбекский), включая электронные и звуковые средства демонстрации (ТВ, LED-панели и другие приборы для визуализации)
- Выбрасывайте все продукты питания, у которых срок хранение истекло.
- В местах общественного питания, с самообслуживанием, следует поставить барьеры на барных стойках. Часто меняйте, мойте и дезинфицируйте посуду, а также устанавливайте соответствующие барьеры на открытых площадках. В качестве альтернативы допускается стиль кафетерия (обслуживаемый работник) с соответствующими барьерами на месте.
- Если вы занимаетесь деятельностью предприятия общественного питания в стиле самообслуживания, то в прохладном отделе напитков установите дозаторы что клиенты могли самостоятельно наливать соки, напитки..





очистка и дезинфекция

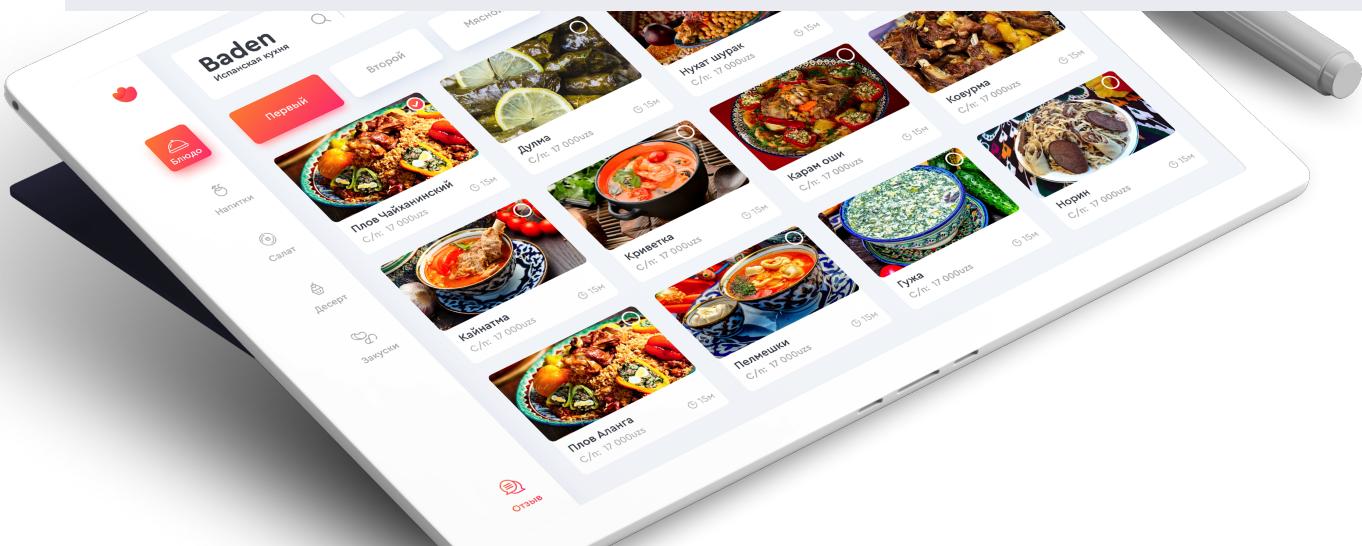
- Посуду нужно часто менять, мыть и дезинфицировать. Дезинфекционные работы должны проводиться в соответствии с требованиями САНПиН № 0372-20 от 23.04.2020г, указанными в пунктах 5.1.7.7.; 5.1.7.8.; 5.1.7.10.; 5.1.7.12.
- Тщательно очищайте и дезинфицируйте все помещения, особенно если оно было закрыто. Сосредоточьтесь на высококонтактных поверхностях, которые будут затронуты как сотрудниками, так и гостями. Не упускайте из виду редко соприкасающиеся поверхности. Следуйте указаниям по дезинфицирующему материалу, чтобы убедиться, что он обладает эффективной дезинфицирующей прочностью и защищает поверхности.

- Избегайте всех поверхностей контакта с пищевыми продуктами при использовании дезинфицирующих средств.
- Очищайте и дезинфицируйте места между сиденьями, столовые наборы, цифровые устройства для заказа, зоны самообслуживания, столешницы и общие контактные зоны. Одноразовые предметы следует выбрасывать.
- Очистите и санируйте многоразовые меню. Если вы используете бумажные меню, выбрасывайте их после каждого использования клиентом. Избегайте всех поверхностей контакта с пищевыми продуктами при использовании дезинфицирующих средств.
- Регулярно проверяйте туалеты, чистите и дезинфицируйте их в зависимости от частоты использования.
- Сделайте дезинфицирующее средство для рук легко доступным для гостей (бесконтактные дезинфицирующие растворы для рук).
- Хранение продуктов на кухне предприятия общественного питания и мытье посуды осуществляются в соответствии с пунктами 5.1.7.13; 5.1.7.14.; 5.1.7.15.; 5.1.7.16; 5.1.7.17, 5.1.7.18 САНПиН № 0372-20 от 23.04.2020г.
- Размещение столов, расстояние между общедоступными территориями должно составлять 1.5 метра. Уменьшите число клиентов на столахУстановите систему предварительного заказа столов.

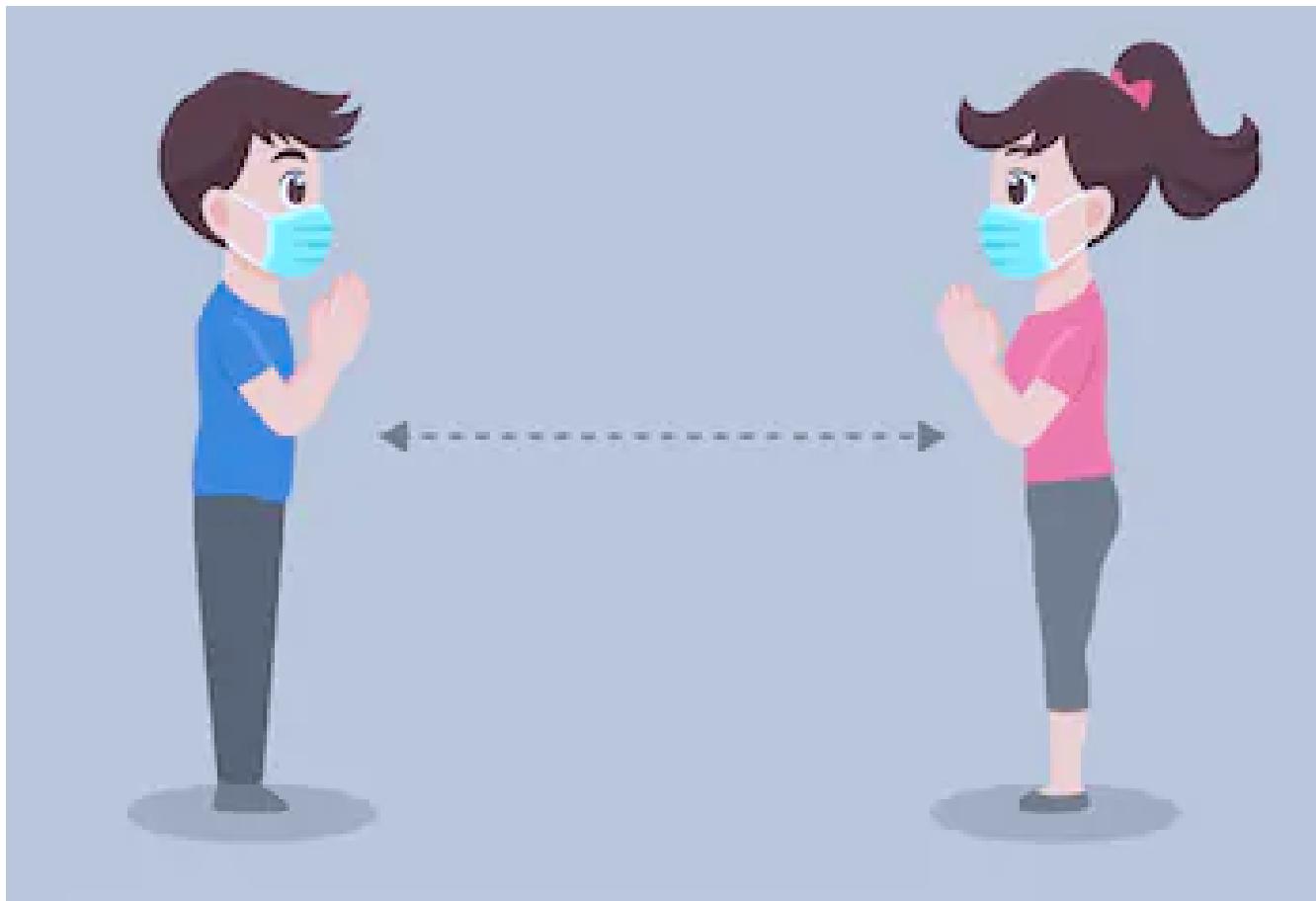
СОЦИАЛЬНОЕ ДИСТАНЦИРОВАНИЕ И СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

- При входе в заведение общественного питания, средств размещения организовать места с дезинфицирующими дозаторами и организация «дезинфицирующего барьера»- напольных ковриков пропитанных дез. раствором (антисептики, гели).
- Составить график смены сотрудников ресторана который при входе измеряет температуру гостей с дистанционном термометром.

- Вывесить на входе в ресторан табличку, гласящую, что "в ресторан не допускаются лица с повышенной температурой или симптомами заболевания COVID-19".
- Обеспечить гостям дезинфицирующее средство для рук, включая бесконтактные станции дезинфекции рук, и вывесить таблички, напоминающие гостям о социальном дистанцировании.
- Пересмотреть план расстановки столов для общих обеденных зон, изменив расположение сидячих мест, чтобы обеспечить по крайней мере 2 метра расстояния между столами. Уменьшить размер стола на человека места. Особенно в сидячих местах стойки, приемлемы оконные барьеры. Рассмотреть бизнес-модель только для резервирования или рассадку по вызову заранее.
- При любом способе поддержания социальной дистанции каждый квадратный метр должен быть учтен, то есть зоны обслуживания клиентов и зоны, в которых сидят гости
- Ограничить контакт между официантами и гостями. Требуйте от официантов носить лицевые маски, если они имеют прямой контакт с гостями.
- Установить физические барьеры, такие как перегородки или плексигласовые барьеры в регистрах.
- Используйте технологические решения, чтобы сократить взаимодействие между людьми: мобильные планшеты для заказа и меню; записи по прибытии для рассадки пассажиров; бесконтактные способы оплаты.



- Не позволять гостям собираться в залах ожидания или барах. Спроектируйте процесс, чтобы обеспечить вашим гостям оставаться отдельно, ожидая, чтобы быть усаженным. Этот процесс может включать разметку пола, дистанцирование на открытом воздухе, ожидание в автомобилях и т. д. Рассмотреть возможность выхода из здания отдельно от входа. Определить вход/выход в туалеты и из них, чтобы установить пути, которые уменьшают близость для гостей и персонала.
- Там, где это возможно, расположить столы в шахматном порядке, чтобы сотрудники не стояли прямо напротив друг друга или рядом друг с другом. Там, где разделение на 2 метра невозможно, рассмотреть другие варианты и увеличьте частоту очистки и дезинфекции поверхности.
- Ограничить количество сотрудников, допускаемых одновременно в зал для гостей.





2 Мониторинг состояния здоровья и личной гигиены сотрудников

- Если сотрудник заболевает или имеет признаки заболевания, менеджер должен идентифицировать эти признаки во время предрабочего осмотра и следовать установленным в компании правилам относительно того, когда больному сотруднику разрешено вернуться на работу. Однако, как минимум, скажите сотруднику, чтобы он оставался дома в течение семи дней с момента появления симптомов и был без симптомов в течение трех дней без лекарств.

- Менеджеры могут индивидуально регулировать частоту проверки температуры самих сотрудников. Руководство предприятия общественного питания должно подтвердить внутренние процедуры предприятия на основании требований, перечисленных во всех пунктах раздела 3 САНПиН № 0372-20 от 23.04.2020г. Минимальная температура, указывающая высокую температуру, составляет 38°C.

безопасность пищевых продуктов очистка и дезинфекция

- Выбрасывайте все продукты питания, у которых срок хранение истекло.
- В местах общественного питания, с самообслуживанием, следует поставить барьеры на барных стойках. Часто меняйте, мойте и дезинфицируйте посуду, а также устанавливайте соответствующие барьеры на открытых площадках. В качестве альтернативы допускается стиль кафетерия (обслуживаемый работник) с соответствующими барьерами на месте.
- Если вы занимаетесь деятельностью предприятия общественного питания в стиле самообслуживания, то в прохладном отделе напитков установите дозаторы что клиенты могли самостоятельно наливать соки, напитки..
- Посуду нужно часто менять, мыть и дезинфицировать. Дезинфекционные работы должны проводиться в соответствии с требованиями САНПиН № 0372-20 от 23.04.2020г, указанными в пунктах 5.1.7.7.; 5.1.7.8.; 5.1.7.10.; 5.1.7.12.



Квалификация и переподготовка кадров

- Рабочий персонал заведение общественного питания в лице шеф повар, повар должен иметь в наличии диплом повара или пройти валидацию в комиссии при Ассоциации Поваров Узбекистан и получить соответствующий документ о квалификации и разряда повара. (Ассоциация Поваров Узбекистана отвечает за квалификация кадров и организации сбор документов для валидирование персонала в краткий срок при необходимости)
 - Рабочий персонал заведение общественного питания в лице официант, бармен и хосстес должен иметь сертификат повышение квалификации для обслуживающего персонала по требованием САНПиН № 0372-20 от 23.04.2020. Или обучаться в дистанционной учебной платформе Ассоциации Гастрономического Туризма Узбекистана в онлайн курса по обслуживание туристов в период COVID-19.
- Заключительные положения:** Рекомендуемые (Пост пандемийные) критерии оценки соответствия новым требованиям в сфере общественного питания: