

Протокол для ресторанов: приложение I

Дата вступления в силу: 00:01 четверга, 6 мая 2021 г.

Последние обновления: (изменения выделены жёлтым цветом)

5/5/2021:

- Работодатели должны подтвердить и задокументировать статус полной вакцинации тех сотрудников, которые полностью вакцинированы и выбирают не носить защитный экран для лица в дополнение к лицевой маске.
- В помещении: клиенты из не более чем шести (6) домохозяйств могут сидеть вместе в группе из шести человек, если все они полностью вакцинированы. На открытом воздухе: клиенты из не более чем восьми (8) домохозяйств могут сидеть вместе в группе из восьми человек, если они полностью вакцинированы.
- Телевизоры можно включать в зонах со столиками в помещении и на открытом воздухе.

Количество случаев заражения COVID-19, госпитализаций и смертей уменьшилось и остается стабильным, но COVID-19 продолжает представлять серьезную угрозу сообществам и требует от всех людей и предприятий принимать меры предосторожности, вносить изменения в свою деятельность и занятия, чтобы уменьшить риск распространения вируса.

В связи с нахождением округа Лос-Анджелес на «Жёлтом уровне» Плана штата по созданию структуры более безопасной экономики, этот протокол был обновлен для отмены некоторых местных ограничений, связанных с конкретными видами деятельности. Рестораны и прочие предприятия общественного питания должны продолжать соблюдать осторожность и выполнять требования, описанные в этом протоколе, чтобы уменьшить возможное распространение COVID-19 в рамках их коммерческой деятельности.

Рестораны и предприятия общественного питания могут предоставлять еду и напитки посредством обслуживания столиков в помещении и на открытом воздухе, а также услуги доставки, сервис «на ходу» и продажи на вынос. Кроме того, винодельни, пивоварни и винокурни, продающие правомочные продукты питания вместе с любой продажей алкоголя, могут быть открыты для обслуживания столиков в помещении и на открытом воздухе в дополнение к услугам доставки, сервису «на ходу» и продажам на вынос. Рестораны, расположенные на территории парков развлечений, семейных развлекательных центров и игровых залов, должны выполнять лимиты заполняемости помещений, установленные для этих заведений.

Обслуживание столиков в помещении возможно только при соблюдении **не более чем 50%** заполняемости. Заполняемость основывается на соответствующих строительных нормах или нормах пожарной безопасности. Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес рекомендует ресторанам продолжать отдавать приоритет обслуживанию столиков на открытом воздухе, продажам на вынос и услугам доставки для обеспечения безопасности сотрудников и клиентов, так как это несет с собой меньшие риски передачи COVID-19 в сравнении с обслуживанием столиков в помещении.

В дополнение к условиям, предъявляемым к ресторанам и прочим предприятиям общественного питания Главным санитарным врачом штата, эти заведения также должны выполнять эти протоколы безопасности и инфекционного контроля. **Обратите внимание:** пивоварни, винодельни и винокурни, не продающие правомочные продукты питания, должны выполнять требования [Протокола для пивоварен, виноделен и крафтовых винокурен: приложение Y](#). Бары (имеющие разрешение здравоохранения на работу как ресторан с низким уровнем риска) могут вести свою деятельность в соответствии с [Протоколом для баров: приложение Y-1](#).

Главным образом, COVID-19 распространяется, когда люди физически находятся рядом с человеком, зараженным COVID-19, или вступают в прямой контакт с этим человеком. Когда люди, зараженные COVID-19, кашляют, чихают, поют, разговаривают или дышат, они выделяют респираторные частицы. Согласно Центру по контролю и профилактике заболеваний, риск распространения COVID-19 повышается в ресторанах, как описано ниже, так как люди снимают свои маски во время приема пищи и питья, и происходит увеличение взаимодействия с людьми из других домохозяйств.

- **Наименьший риск:** Предоставление питания ограничено сервисом «на ходу», услугами доставки, продажами на вынос и самовывозом за пределами заведения.
- **Большой риск:** Активно используется сервис «на ходу», услуги доставки, продажи на вынос и самовывоз за пределами заведения. Потребление пищи на территории заведения ограничено столиками на открытом воздухе. Количество мест для сидения уменьшено, чтобы обеспечить большее расстояние между столиками.
- **Повышенный риск:** Потребление пищи на территории заведения с уменьшенным количеством мест для сидения внутри помещения, чтобы обеспечить большее расстояние между столиками. И/или потребление пищи в заведении на открытом воздухе, но при этом столики не расставлены на большее расстояние друг от друга.
- **Наивысший риск:** Потребление пищи на территории заведения внутри помещения. Количество мест для сидения не уменьшено, столики не расставлены на большее расстояние друг от друга.

В приведенных далее протоколах термин «домохозяйство» определяется как «люди, живущие вместе в одном доме или квартире» и не должен включать жилищные условия группового типа, такие как общежития, студенческие братства, женские общества, монастыри, женские монастыри, интернаты, а также жилые помещения коммерческого типа, такие как пансионаты, гостиницы или мотели.¹ Термины «персонал» и «сотрудник» предназначены для обозначения сотрудников, волонтеров, интернов и стажёров, научных работников и всех остальных лиц, выполняющих работу на объекте. Термин «посетители» или «клиенты» должен включать представителей населения и других людей, которые не являются персоналом или сотрудниками и которые проводят время на предприятии или объекте. Термины «заведение», «объект» и «учреждение» относятся к зданию, территории и любым смежным зданиям или территориям, где ведется разрешенная деятельность. «LACDPH» - это Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес.

Следующие требования применяются только к тем пивоварням, винодельням и винокурням, которые освобождены от необходимости получения разрешения общественного здравоохранения и будут предлагать услуги питания с использованием правомочных продуктов питания:

Пивоварни, винодельни и винокурни, имеющие лицензии штата на алкоголь #1, #2, #4, #23 и/или #74, у которых нет разрешения общественного здравоохранения для ресторанов (далее по тексту – «Заведение»), могут также предлагать обслуживание с подачей продуктов питания и напитков в помещении, при условии, что Заведение следует протоколам для ресторанов, обозначенным далее, дополнительным требованиям, предъявляемым к Заведению, и выполняет одно из перечисленных ниже положений по подаче продуктов питания вместе с продажей напитков на своей территории:

- 1) Заведение может заключить контракт с поставщиком продуктов питания для ресторана, имеющим действительную лицензию Общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес на продажу правомочных продуктов питания вместе с алкоголем, в соответствии с указаниями, относящимися к заведению-заказчику, обозначенными в Кодексе общественного питания Калифорнии, при условии, что Заведение получит разрешение от Отдела экологической санитарии Департамента общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес до начала работы в таком режиме. **АЛКОГОЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОПЛАЧЕН В ТОЙ ЖЕ ТРАНЗАКЦИИ, ЧТО И ПРАВОМОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.** Предприятие услуг общественного питания должно представить свои стандартные рабочие процедуры Отделу экологической санитарии по адресу EHmail@ph.lacounty.ca.gov до начала работы в таком режиме; или
- 2) Заведение может сотрудничать с передвижным пунктом питания (т.е., передвижная закусочная), у которого есть разрешение Департамента общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес на продажу правомочных продуктов питания. Для всех типов сотрудничества действует правило: **АЛКОГОЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОПЛАЧЕН В ТОЙ ЖЕ ТРАНЗАКЦИИ, ЧТО И ПРАВОМОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.** Заведение должно уведомить Отдел экологической санитарии по адресу EHmail@ph.lacounty.ca.gov до начала работы в таком режиме.
- 3) Заведение не может обслуживать и подавать напитки или еду клиентам, которые не сидят за столиками, и клиентам не разрешено употреблять еду или напитки, если они не сидят за столиком. Употребление еды или напитков в заведении запрещено в период с 23:00 до 14:00.

«Правомочные продукты питания» определяются как обычный ассортимент продуктов питания, как правило, заказываемых в различное время суток, которые рассенивались бы с точки зрения законодательства как приём пищи; подача фасованных продуктов питания, таких как сэндвичи или салаты, или простое разогревание замороженных или готовых блюд, или подача только холодных блюд и закусок не будет признана соответствующей требованиям, распространяющимся на правомочные продукты питания.

Дополнительные требования, которые применяются ко всем предприятиям:

Заведения, которым не разрешено в соответствии с Указом Главного санитарного врача и этим Протоколом возобновить свою деятельность, должны оставаться закрытыми.

Рестораны и предприятия общественного питания, которым разрешено возобновить свою деятельность в соответствии с Указом Главного санитарного врача и этим Протоколом, могут сдавать в аренду свои площади и проводить на своей территории частные мероприятия, но только при условии, что ресторан или предприятие общественного питания закрыто для ведения своей стандартной коммерческой деятельности в то время, когда на его территории проходит частное мероприятие. Любое частное мероприятие, проводимое рестораном или предприятием общественного питания, должно выполнять требования [Протокола общественного здравоохранения округа для частных мероприятий: приложение ВВ](#). Рестораны и предприятия общественного питания, которые имеют отдельную зону для проведения частных мероприятий с полностью отдельным входом и отдельными удобствами, могут проводить частные мероприятия, одновременно с этим ведя стандартную

¹ Кодекс округа Лос-Анджелес, раздел 22. §22.14.060 - F. Определение семьи. (Pop. 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

деятельность ресторана или другого предприятия общественного питания. В таких случаях, когда частное мероприятие проходит в то же время, что и стандартная деятельность предприятия, гости частного мероприятия не могут контактировать с клиентами ресторана. Частные мероприятия могут проходить в помещении только в том случае, если все гости либо полностью вакцинированы от COVID-19, либо получили отрицательный результат анализа на COVID-19 перед мероприятием, в соответствии с Протоколом для частных мероприятий. Все гости частного мероприятия должны предъявить ресторану доказательство полной вакцинации или отрицательного результата анализа на COVID-19 (мазок или слюна) перед входом на частное мероприятие.

Этот протокол не предназначен для торговцев уличной едой (таких как передвижные закулочные и фургончики с едой). Ознакомьтесь с [Рекомендациями для торговцев уличной едой](#), чтобы узнать о требованиях, которые предъявляются к этим предприятиям общественного питания.

Обратите внимание: данный документ может обновляться по мере появления дополнительной информации и ресурсов, поэтому не забывайте регулярно посещать веб-сайт округа Лос-Анджелес <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>, чтобы ознакомиться с обновленным документом и соответствующими рекомендациями.

Данный контрольный список охватывает:

- (1) Правила и меры по защите здоровья сотрудников на рабочих местах
- (2) Меры по обеспечению физического дистанцирования
- (3) Меры по обеспечению инфекционного контроля
- (4) Доведение информации до сотрудников и населения
- (5) Меры по обеспечению равноправного доступа к важнейшим услугам.

При подготовке любых протоколов возобновления работы в вашем учреждении особое внимание должно быть уделено этим пяти ключевым областям.

Все рестораны, пивоварни, винодельни и винокурни, продающие правомочные продукты питания, к которым относится данный протокол, должны обеспечить выполнение всех применимых к ним мер, описанных ниже, и быть готовыми объяснить, почему какая-либо из мер, которая не была выполнена, не применима к данному предприятию.

Название предприятия:

Адрес учреждения:

Максимальная заполняемость:

Дата публикации:

**A. ПРАВИЛА И МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ
(ОТМЕТЬТЕ ВСЕ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНИМЫ К ДАННОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ)**

- Каждому, кто может выполнять свои рабочие обязанности из дома, было дано указание это сделать.
- Персоналу, находящемуся в группе риска (лица старше 65 лет, беременные женщины, лица с хроническими заболеваниями), поручена работа, которую можно выполнять из дома, когда это возможно, и они должны обсуждать со своим врачом или службой охраны труда все вопросы, касающиеся принятия решений о возвращении на рабочее место.
- Всем сотрудникам было указано не выходить на работу, если они болеют или если они вступали в контакт с человеком, зараженным COVID-19.
- Сотрудникам предоставлена информация о пособиях по болезни, предоставляемых работодателем или государством, на которые могут претендовать сотрудники, и которые могут облегчить финансовое положение при необходимости оставаться

дома. Ознакомьтесь с дополнительной информацией о [государственных программах, поддерживающих отпуск по болезни и компенсационные выплаты сотрудникам в связи с COVID-19](#), включая права сотрудника на отпуск по болезни согласно [Закону о дополнительном оплачиваемом отпуске по болезни в связи с COVID-19 от 2021 года](#).

- ❑ При появлении информации, что один или более сотрудников имеют положительный результат анализа на COVID-19 или симптомы, соответствующие COVID-19 (случай заражения), у работодателя разработан план или протокол, позволяющий зараженному лицу самоизолироваться дома, с требованием немедленного домашнего карантина от всех сотрудников, которые вступали в контакт с зараженным лицом на рабочем месте. План работодателя должен включать в себя протокол обеспечения доступа к сдаче анализа на COVID-19 для всех сотрудников, находящихся на карантине, с целью определить другие случаи заражения на рабочем месте, которые могут потребовать введения дополнительных мер контроля COVID-19.
- ❑ Если владелец, управляющий или оператор знает о трех (3) или более случаях заражения COVID-19 на рабочем месте в течение 14 дней, работодатель должен сообщить об этой вспышке в Департамент общественного здравоохранения по телефону (888) 397-3993 или (213) 240-7821 или онлайн по адресу www.redcap.link/covidreport. Если на рабочем объекте будет выявлен очаг заражения, Департамент здравоохранения инициирует процедуру реагирования на очаг инфекции, которая включает в себя предоставление руководств и рекомендаций по инфекционному контролю, технической поддержке и мер по борьбе с инфекцией на конкретных рабочих объектах. Чтобы помочь предприятию принять соответствующие меры, для предприятия будет назначен отдельный специалист Общественного здравоохранения. LACDPH понадобится немедленное содействие со стороны учреждения, чтобы определить, является ли очаг заражения вспышкой COVID-19.
- ❑ Проверки на наличие симптомов у входа проводятся до того, как сотрудники, поставщики и персонал службы доставки могут попасть на рабочее место в соответствии с [рекомендациями LACDPH по проверке на наличие симптомов у входа](#). Проверки на наличие симптомов должны включать в себя вопросы на предмет наличия кашля, одышки, затрудненного дыхания, высокой температуры или озноба, а также вопросы о том, выполняет ли в настоящее время этот человек указы по изоляции и карантину. Такие проверки могут проводиться удаленно или лично по прибытии сотрудников на работу. Измерение температуры также должно производиться на рабочем объекте, по возможности.
 - Отрицательный результат проверки (проверка пройдена). Если у человека нет симптомов и не было контакта с подтвержденным случаем заражения COVID-19 в последние 10 дней, ему может быть разрешено войти в этот день.
 - Положительный результат проверки (проверка не пройдена):
 - Если человек не был полностью вакцинирован² от COVID-19 и вступал в контакт с подтвержденным случаем заражения COVID-19 в последние 10 дней или в настоящее время находится под действием указов о карантине, ему нельзя входить или работать на объекте, и он должен быть незамедлительно отправлен домой на домашний карантин. Предоставьте ему инструкции по карантину, которые доступны по адресу ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Если человек проявляет какие-либо из симптомов, перечисленных выше, или в настоящее время находится под действием указов о самоизоляции, ему нельзя входить или работать на объекте, и он должен быть незамедлительно отправлен домой на домашнюю самоизоляцию. Предоставьте ему инструкции по самоизоляции, которые доступны по адресу ph.lacounty.gov/covidisolation.
- ❑ Сотрудникам, вступающим в контакт с другими людьми, бесплатно предложена [надлежащая лицевая маска](#), закрывающая нос и рот. Сотрудник должен носить маску в течение всего рабочего дня, при контакте или возможном контакте с другими людьми. Настоятельно рекомендуется, чтобы операторы ресторанов, открытых для обслуживания столиков в помещении, предоставили сотрудникам, которые вступают или могут вступать в контакт с клиентами в помещении, маски, являющиеся более эффективными для защиты от передачи маленьких взвешенных частиц, включая, в том числе, правильно надетые маски N95, маски KN95 и двойные маски, учитывая более высокий риск распространения COVID-19 в помещении ресторана. Для получения дополнительной информации посетите веб-страницу LACDPH, посвященную использованию масок при COVID-19, по адресу <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>. Сотрудники, которым врач указал не носить лицевую маску, должны носить защитный экран для лица с дополнительным материалом у нижнего края в соответствии с директивами штата, при условии, что их состояние здоровья это позволяет. Предпочтительно, чтобы дополнительный материал закреплялся под подбородком. Маски с односторонними клапанами не должны использоваться.
- ❑ Все сотрудники должны постоянно носить лицевую маску, за исключением того времени, когда они находятся одни в личном кабинете с закрытой дверью или когда они принимают пищу или напитки в одиночестве. Исключение, которое ранее предоставлялось сотрудникам, работающим в отгороженных рабочих местах с прочной перегородкой, которая превышает рост сотрудника в положении стоя, отменено до особого распоряжения.
- ❑ Сотрудники проинструктированы о правильном использовании лицевых масок, включая необходимость ежедневно стирать

² Люди считаются полностью вакцинированными от COVID-19 через две (2) или более недель после получения второй дозы вакцины, состоящей из 2 доз (например, Pfizer-BioNTech или Moderna), или через две (2) или более недель после получения одной дозы вакцины, состоящей из одной дозы (например, Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

или менять свои лицевые маски.

- Защитные экраны для лица предоставляются и используются сотрудниками, которые не прошли полную вакцинацию и которые вступают или могут вступать в контакт с клиентами (это включает, в том числе, администраторов и официантов, которые взаимодействуют с клиентами, а также других сотрудников, таких как помощники официантов, курьеры и другие, которые могут заходить в переднюю часть здания). Защитный экран для лица должен использоваться в дополнение к лицевой маске. Лицевые маски защищают окружающих от частиц, выделяемых их владельцем; защитные экраны для лица помогают защитить своего владельца от частиц, выделяемых окружающими. Защитные экраны для лица являются необязательными для сотрудников, которые предъявляют доказательство полной вакцинации своему работодателю; ношение маски по-прежнему остается обязательным. Для полностью вакцинированных сотрудников, которые предъявили доказательство своей полной вакцинации от COVID-19 и решили отказаться от ношения защитного экрана для лица, работодатель должен создать и вести журнал, документирующий тот факт, что каждый из этих сотрудников предъявил надлежащее доказательство полной вакцинации. Работодателю не нужно сохранять копию предъявленного доказательства полной вакцинации.
 - Люди считаются полностью вакцинированными от COVID-19 через 2 или более недель после получения второй дозы вакцины, состоящей из 2 доз (Pfizer-BioNTech или Moderna), или через 2 или более недель после получения вакцины, состоящей из одной дозы (Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).
 - Доказательством полной вакцинации от COVID-19, предъявляемой сотрудником своему работодателю, может служить: карта вакцинации (на которой указаны имя и фамилия вакцинированного человека, тип предоставленной вакцины и дата введения последней дозы) ИЛИ фотография карты вакцинации в качестве отдельного документа ИЛИ фотография карты вакцинации, сохраненная на телефоне или электронном устройстве ИЛИ справка о полной вакцинации от медицинского работника (на которой указаны имя и фамилия вакцинированного человека и подтверждение полной вакцинации этого человека от COVID-19).
- Защитные экраны для лица должны использоваться, очищаться и дезинфицироваться согласно указаниям производителя.
- С целью обеспечения постоянного и правильного ношения покрытий для лица/масок сотрудникам запрещено есть или пить, за исключением перерывов, когда они могут безопасно снять маски и физически дистанцироваться от других людей. В любое время при употреблении еды или напитков сотрудники должны соблюдать минимальную дистанцию не менее шести футов (двух метров) от других людей. Предпочтительно, чтобы употребление еды или напитков происходило на открытом воздухе и вдали от других людей.
- Уменьшена заполняемость, максимально увеличено пространство между сотрудниками в любом помещении или зоне, которые сотрудники используют для приема пищи и/или перерывов. Это достигнуто посредством:
 - Публикации информации о максимальной заполняемости, которая позволяет соблюдать минимальную дистанцию в шесть футов (два метра) между отдельными людьми в комнатах или зонах, которые используются для перерывов;
 - Распределения по времени перерывов или приемов пищи с целью уменьшить заполняемость в комнатах или зонах, которые используются для приема пищи и перерывов; а также
 - Размещения столиков на расстоянии не менее восьми футов (два с половиной метра) друг от друга, вынесения или маркировки стульев для снижения заполняемости, размещения напольных указателей для соблюдения дистанцирования и расположения мест для сидения так, чтобы свести к минимуму личный контакт лицом к лицу. Для дополнительного предотвращения распространения заболевания рекомендуется использование перегородок, но это не должно считаться заменой мер по снижению заполняемости и соблюдению физического дистанцирования.
- Сотрудникам указано соблюдать правила гигиены рук, включая частое мытье рук, использование дезинфицирующего средства для рук и надлежащее использование перчаток.
- Сотрудникам выделено время для частого мытья рук.
- Сотрудникам напоминают о необходимости прикрываться при кашле и чихании салфеткой. Использованная салфетка должна выбрасываться в мусорную корзину, после чего необходимо немедленно вымыть руки с теплой водой и мылом в течение как минимум 20 секунд.
- Все сотрудники, поставщики и персонал службы доставки получили инструкции, касающиеся соблюдения физического дистанцирования и использования лицевых масок при нахождении рядом с другими людьми.
- Сотрудников назначают на роль наставников, чтобы обеспечивать соблюдение инструкций по физическому дистанцированию и инфекционному контролю.
- Перерывы разнесены по времени в соответствии с трудовым законодательством о заработной плате и рабочем времени, чтобы обеспечить соблюдение дистанции в шесть (6) футов (два метра) между сотрудниками в комнатах отдыха в любое время.
- Комнаты отдыха, туалеты и другие зоны общего пользования дезинфицируются с указанной ниже регулярностью, но не

менее раза в день в рабочие часы, по следующему графику:

- Комнаты отдыха _____
- Туалеты _____
- Другие _____

- Дезинфицирующие средства и сопутствующие материалы доступны сотрудникам в следующих местах:

- Дезинфицирующее средство для рук, эффективное против COVID-19, доступно всем сотрудникам в следующих местах:

- Копии этого Протокола были выданы всем сотрудникам.
- Необязательно – опишите другие меры:

В. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ФИЗИЧЕСКОГО ДИСТАНЦИРОВАНИЯ

Зоны со столиками в помещении:

- Количество клиентов в зоне со столиками, расположенными в помещении ресторана, ограничено **не более чем 50%** заполняемостью помещения ресторана. Где возможно, зоны парковки перестроены таким образом, чтобы свести к минимуму места скопления людей и обеспечить надлежащее разделение.
 - Максимальное количество клиентов в зоне со столиками в помещении ресторана ограничено до: _____
- С целью обеспечения минимальной физической дистанции шесть (6) футов (2 метра) между клиентами, сидящими за разными столиками, столики должны быть расставлены на минимальное расстояние 6 (шесть) футов (2 метра) друг от друга при измерении от спинки стула у одного столика до спинки стула у соседнего столика, где сидят клиенты. Это также оставляет место для прохода между столиками и учитывает стулья, которые будут выдвинуты и заняты клиентами, сидящими за столик. Где возможно, обеспечьте расстояние, превышающее необходимые шесть футов (два метра), описанные выше, между столиками в помещении, чтобы свести к минимуму риски, создаваемые клиентами, которые принимают пищу в помещении без лицевых масок. Перегородки из органического стекла или другие перегородки не заменяют необходимую дистанцию между столиками и между клиентами, сидящими за столиками. См. «Примеры утвержденного расположения столиков в пределах разрешенной заполняемости» ниже.
- За столиком в помещении должны сидеть не более 6 человек из одной группы. Все люди, сидящие за столиком в помещении, должны быть членами одного домохозяйства и, следовательно, не должны сидеть на расстоянии шесть футов (два метра) друг от друга. Прежде чем группа сядет за столик, администратор должен устно сообщить группе, что каждый, сидящий за столиком в помещении, должен быть членом одного домохозяйства.
- Если все члены группы заявят и предоставят доказательство своей полной вакцинации от COVID-19³ перед тем, как сесть за столик, они смогут сидеть вместе – до шести (6) человек за столиком из не более чем шести (6) разных домохозяйств. Клиенты, которые заявили о своей полной вакцинации, должны предъявить оператору требуемое подтверждение, а именно удостоверение личности с фотографией и доказательство полной вакцинации от COVID-19, например, их карту вакцинации (на которой указаны имя и фамилия вакцинированного человека, тип проведенной вакцинации от COVID-19 и дата введения последней дозы) или фотографию их карты вакцинации в виде отдельного документа или фотографию их карты вакцинации, которая сохранена на телефоне или электронном устройстве, или документ о полной вакцинации от COVID-19 от поставщика медицинских услуг (в котором указаны имя и фамилия вакцинированного человека и есть подтверждение, что он полностью вакцинирован от COVID-19), прежде чем они смогут сесть вместе.
- Живые развлечения в помещении запрещены.
- Телевизоры или другие экраны, расположенные в помещении, могут использоваться для просмотра клиентами.
- Заведения, предлагающие обслуживание столиков в помещении, также должны придерживаться следующего:

³ Люди считаются полностью вакцинированными от COVID-19 через 2 или более недель после получения второй дозы вакцины, состоящей из 2 доз (например, PfizerBioNTech или Moderna), или через 2 или более недель после получения вакцины, состоящей из одной дозы (например, Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

- Барные стойки, используемые для приготовления или подачи спиртных напитков, закрыты для подачи еды и напитков у стойки.

Зоны со столиками на открытом воздухе:

- Количество клиентов в зоне со столиками на открытом воздухе является достаточно низким для обеспечения физического дистанцирования. С целью обеспечить минимальную физическую дистанцию не менее 6 футов (2 метра) между клиентами, сидящими за разными столиками, столики должны быть расставлены на расстоянии не менее шести (6) футов (2 метра) друг от друга при измерении расстояния от спинки стула у одного столика до спинки стула у соседнего столика. Это также оставляет место для прохода между столиками и учитывает наличие стульев, которые выдвигаются и занимают клиенты, садящимися за столик, при этом между клиентами, сидящими за разными столиками, соблюдается физическое дистанцирование. Перегородки из органического стекла или другие перегородки не заменяют необходимую дистанцию между столиками и между клиентами, сидящими за столиками. См. «Примеры утвержденного расположения столиков в пределах разрешенной заполняемости» ниже.
- Количество людей, сидящих за столиком на открытом воздухе, не должно превышать 8 человек из одной группы. Все люди, сидящие за столиком на открытом воздухе, могут быть из не более чем трех разных домохозяйств. Прежде чем группа сядет за столик, администратор должен устно сообщить группе людей о том, что каждый, сидящий за их столиком, может быть из не более чем трех домохозяйств.
- Максимальное количество клиентов в зоне на открытом воздухе ограничено до _____, в соответствии с общим количеством доступных мест для сидения при условии размещения столиков на расстоянии друг от друга, как описано выше, и при условии, что за каждым столиком есть максимум восемь (8) мест для сидения.
- Если все члены группы заявят и предоставят доказательство своей полной вакцинации от COVID-19⁴, они смогут сидеть вместе – до восьми (8) человек за столиком из не более чем восьми (8) разных домохозяйств. Клиенты, которые заявили о своей полной вакцинации, должны предъявить оператору требуемое подтверждение, а именно удостоверение личности с фотографией и доказательство полной вакцинации от COVID-19, например, их карту вакцинации (на которой указаны имя и фамилия вакцинированного человека, тип проведенной вакцинации от COVID-19 и дата введения последней дозы) или фотографию их карты вакцинации в виде отдельного документа или фотографию их карты вакцинации, которая сохранена на телефоне или электронном устройстве, или документ о полной вакцинации от поставщика медицинских услуг (в котором указаны имя и фамилия вакцинированного человека и есть подтверждение, что этот человек полностью вакцинирован от COVID-19), прежде чем они смогут сесть вместе.
- Телевизоры или другие экраны, расположенные в зонах для приема пищи на открытом воздухе, могут использоваться для просмотра клиентами, сидящими на открытом воздухе.
- Заведения, предлагающие обслуживание столиков на открытом воздухе, должны также выполнять следующие требования:
 - Для соответствия критериям «деятельности на открытом воздухе» зона заведения для приема пищи и любые временные сооружения, используемые с этой целью, должны отвечать критериям штата для ведения деятельности на открытом воздухе, как обозначено в обязательных рекомендациях Департамента здравоохранения штата Калифорния по [использованию временных сооружений для коммерческой деятельности на открытом воздухе](#).
 - Открытые сооружения, которые не удовлетворяют критериям штата для пространства на открытом воздухе, классифицируются как закрытые, и любые клиенты, находящиеся в таких сооружениях, будут учитываться в общем лимите заполняемости внутренних помещений заведения, который составляет 50%.
- Барные стойки, используемые с целью приготовления или подачи спиртных напитков, закрыты для подачи еды и напитков за стойкой.

Общие требования для всех заведений:

- Заведение должно строго и непрерывно отслеживать вход и выход клиентов у всех входов, чтобы обеспечить соблюдение лимитов заполняемости. Заведения, которые отслеживают количество клиентов в недостаточной степени или не делают этого или превышают лимит заполняемости, могут, по усмотрению инспектора общественного здравоохранения, быть временно закрыты до устранения этих проблем, как будет установлено инспектором общественного здравоохранения непосредственно на объекте.
- Если это возможно, предоставьте один четко обозначенный вход и отдельные выходы, чтобы помочь соблюдать физическое дистанцирование.

⁴ Люди считаются полностью вакцинированными от COVID-19 через 2 или более недель после получения второй дозы вакцины, состоящей из 2 доз (например, PfizerBioNTech или Moderna), или через 2 или более недель после получения вакцины, состоящей из одной дозы (например, Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

- ❑ Меры по обеспечению физического дистанцирования соблюдаются в тех местах, где клиенты или сотрудники находятся в очереди. Это включает в себя кассовые столы и терминалы, гастрономические прилавки и ряды, туалеты, лифтовые холлы, стойки администратора и зоны ожидания, зоны получения услуг по парковке автомобилей и любые другие зоны, где собираются клиенты.
 - В каждой зоне, где люди могут образовывать очередь или стоять, 6-футовые (2-метровые) интервалы обозначены клейкой лентой или другим маркировочным материалом.
 - Для упорядочивания потока людей в коридорах и переходах обозначены направления движения, чтобы сотрудники и клиенты не проходили мимо друг друга.

По возможности, сотрудник в защитном экране для лица и лицевой маске размещен рядом с вышеуказанными зонами, но не менее чем в 6 футах (2 метрах) от ближайших клиентов, чтобы следить за соблюдением мер по обеспечению физического дистанцирования.

- ❑ Частные мероприятия:
 - Рестораны и предприятия общественного питания могут проводить частные мероприятия (например, приемы, собрания или банкеты) в своих помещениях или зонах на открытом воздухе при условии, что такие частные мероприятия полностью соответствуют требованиям [Протокола общественного здравоохранения округа для частных мероприятий: приложение BB](#).
 - Если у ресторана нет отдельной зоны для проведения частных мероприятий с отдельным входом, частное мероприятие может проходить только в то время, когда ресторан закрыт для ведения своей стандартной коммерческой деятельности. Однако, рестораны и предприятия общественного питания, которые имеют отдельную зону для проведения частных мероприятий с полностью отдельным входом и отдельными удобствами, могут проводить частное мероприятие одновременно с ведением стандартной деятельности ресторана или прочего предприятия общественного питания, если они способны обеспечить полное разделение между частным мероприятием и деятельностью ресторана. Присутствующие на частном мероприятии не могут контактировать с клиентами ресторана.
 - Максимальное количество присутствующих на любом частном мероприятии, проводимом на открытом воздухе, составляет 100 человек и может быть увеличено до 300 человек, если все гости имеют отрицательный результат анализа или полностью вакцинированы от COVID-19, согласно Протоколу общественного здравоохранения округа для частных мероприятий. Частные мероприятия могут проходить в помещении ресторана или прочего предприятия общественного питания только в том случае, если все гости имеют отрицательный результат анализа на COVID-19 или полностью вакцинированы от COVID-19, согласно Протоколу общественного здравоохранения округа для частных мероприятий. Максимальное количество присутствующих на любом частном мероприятии, проходящем в помещении, составляет 150 человек.
 - Если ресторан осуществляет свою деятельность в то же время, когда на его территории проходит частное мероприятие, заполняемость ресторана и заполняемость частного мероприятия рассчитываются отдельно.
- ❑ Живые развлечения во время работы ресторана разрешены только на открытом воздухе. Должно быть сделано видимое разграничение для обеспечения дистанции не менее 12 футов (4 метра) между сидящими группами клиентов и сценой или выступающим. Выступающие должны использовать микрофоны для своих выступлений в максимально возможной степени, чтобы свести к минимуму повышение голоса, которое может привести к выделению большего количества частиц и капель и попаданию их на большее расстояние.
- ❑ Для музыкантов:
 - По возможности, музыканты должны сливать клапаны инструментов в одноразовые или бумажные полотенца и отворачиваться от других при сливе клапанов, чтобы избежать заражения жидкостью. Музыканты должны утилизировать свои использованные полотенца и мыть руки и/или использовать дезинфицирующее средство для рук после утилизации. Если музыканты сливают клапаны в полотенца многоразового использования, такие полотенца должны быть чистыми перед началом выступления или репетиции, а затем убраны музыкантом и помещены в герметичный контейнер вдали от других людей для стирки. Музыкант должен вымыть руки и/или использовать дезинфицирующее средство для рук.
 - Проводите чистку инструментов, включая протирку и продувку, дома и вдали от других людей до и после репетиции.
 - Не пользуйтесь одними и теми же инструментами с другими людьми, если это возможно. Рассмотрите возможность отказаться от музыкальных помощников, например, переворачивающих ноты, или других людей, которые не могут соблюдать минимальную дистанцию шесть футов (два метра).
 - Увеличьте дистанцию между людьми, которые занимаются пением или песнопением, и другими людьми или между музыкантами, играющими на медных/духовых инструментах, и другими людьми до более чем 6 футов (2 метров), когда они находятся на открытом воздухе и не носят лицевые маски. Рассмотрите возможность использования перегородок, чтобы обеспечить большее разделение в этих случаях.

- Музыканты, играющие на духовых инструментах, должны внести дополнительные изменения, если возможно, например, устройства для захвата мелких частиц или перенаправления воздуха, выходящего из инструмента.
- Танцы клиентов по-прежнему запрещены. Группы клиентов должны оставаться за столиком, насколько это возможно, во время любого выступления. Разрешено включение музыки в записи, но ее громкость должна быть достаточно низкой, чтобы сотрудники могли слышать клиентов и при этом соблюдать дистанцию.
- Предприятия общественного питания, предлагающие услуги по покупке еды на вынос или доставке, должны гарантировать соблюдение правил физического дистанцирования клиентами, стоящими в очереди, во время оформления или получения заказа, а также персоналом во время доставки.
- Ресторанам можно и рекомендуется вести свою деятельность с помощью службы доставки, продажей еды на вынос и сервиса «на ходу».
- Технологические решения, такие как оформление заказов с помощью мобильных устройств, меню на электронных планшетах, бесконтактные способы оплаты, среди прочего, используются для уменьшения личного взаимодействия, когда это возможно.
- Взаимодействие между клиентами, водителями службы доставки и сотрудниками организовано для возможности соблюдения физической дистанции.
 - На пол внутри ресторана и снаружи в тех зонах, где клиенты, поставщики, персонал службы доставки или другие лица могут находиться в ожидании, нанесена разметка для обеспечения соблюдения физической дистанции.
 - Реализовано, где это возможно, использование бесконтактных процессов для получения заказов и доставки, а также других электронных систем для взаимодействия с гостями.
 - Каждое взаимодействие между сотрудниками и клиентами ограничено до максимум пяти минут, где это возможно.
- Обслуживание столиков рекомендуется осуществлять по предварительной записи, или клиенты должны быть уведомлены о необходимости позвонить заранее, чтобы подтвердить возможность обслуживания/наличие столика на открытом воздухе, по возможности. Осуществляется запись контактной информации клиентов, либо в момент бронирования столика, если это возможно при нормальном режиме работы, либо на территории заведения, чтобы в случае необходимости было возможно отследить контакты.
 - Рассмотрите вариант использования системы бронирования по телефону, позволяющей людям находиться в очереди или ждать в своих машинах, и входить в заведение только после того, как клиента уведомили о готовности столика телефонным звонком, текстовым сообщением или другим способом.
 - Рассмотрите варианты приема предварительных заказов от клиентов, собирающихся получить обслуживание в зоне на открытом воздухе, чтобы свести к минимуму количество времени, которое они проводят в заведении.
- Если учреждение имеет достаточную вместимость и предлагает оформление заказов на территории объекта, клиентам должно предлагаться меню (опубликованное онлайн или напечатанное для однократного использования), чтобы облегчить процесс заказа, а заказанные позиции должны быть собраны, упакованы и получены клиентом как можно быстрее; клиентов необходимо уведомлять о предположительном времени готовности заказа к выдаче. Клиентам, ожидающим свои заказы, запрещено собираться на территории предприятия. Они должны либо оставаться в своей машине, либо вернуться в соответствующее время, чтобы получить свой заказ.
- Контакт между персоналом и клиентами ограничен.
 - Установлены физические барьеры, такие как перегородки или плексиглас у касс, стоек администратора, стоек оформления заказа и т. д., где соблюдение физической дистанции в шесть футов (два метра) затруднено.
 - Ограничено количество сотрудников, которые обслуживают отдельные группы людей.
- Сотрудникам и клиентам не позволяется собираться в зонах частого пользования, таких как туалеты, вестибюли, барные зоны, стойки бронирования, терминалы для оплаты кредитными картами, и т.д.
- От сотрудников требуют избегать рукопожатий и приветствий подобного рода, нарушающих физическую дистанцию.
- Увеличьте расстояние между столиками до не менее 8 футов (2,5 метра) и между семьями до не менее шести футов (два метра), чтобы обеспечить физическую дистанцию между сотрудниками в комнатах отдыха. По возможности, создайте зоны отдыха на открытом воздухе с навесами от солнца и местами для сидения, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования.
- Работа заведения была изменена, насколько возможно, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования между сотрудниками.
 - На пол кухни и других служебных зон заведения нанесена разметка, чтобы усилить соблюдение требований физического дистанцирования.
- Протоколы физического дистанцирования должны соблюдаться в любых офисных помещениях, на кухнях, в кладовых, в морозильных помещениях или других зонах, часто посещаемых сотрудниками.

- Случайные контакты неминуемы, тем не менее, поставлена цель сократить их продолжительность до менее чем 15 минут, предпочтительно – до 10 минут, при этом сотрудники должны всегда носить лицевые маски.

С. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ИНФЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ

ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ

- Система отопления, вентиляции и кондиционирования (HVAC) была проверена специалистом HVAC в течение 30 дней перед возобновлением обслуживания столиков в помещении и находится в хорошем рабочем состоянии; вентиляция усилена в максимально возможной степени. Эффективная вентиляция – один из самых важных методов контроля передачи маленьких взвешенных частиц.
 - Рекомендована установка высокоэффективных портативных воздухоочистителей, обновление воздушных фильтров в здании для обеспечения их наивысшей эффективности, и внесения других изменений для увеличения поступления воздуха извне и вентиляции во всех рабочих зонах.
 - Для получения более подробной информации ознакомьтесь с [Временными рекомендациями по вентиляции, фильтрации и качеству воздуха в закрытых помещениях](#) Департамента общественного здравоохранения штата Калифорния.
 - Обратите внимание: вентиляция и другие улучшения качества воздуха в помещении являются дополнением, а не заменой обязательных мер защиты, включая ношение покрытий для лица (за исключением определенных мест высокого риска, которые требуют использования надлежащей респираторной защиты), соблюдение минимальной дистанции шесть футов (два метра) между людьми, частое мытье рук и ограничение деятельности, при которой люди из разных домохозяйств собираются вместе.
- Заведения, которые были закрыты, должны спустить горячую и холодную воду из каждого крана в течение пяти минут до открытия, чтобы заменить застоявшуюся воду в водопроводных трубах объекта свежей и безопасной водой.
- На территории объекта была проведена тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция (с использованием средств, одобренных для использования против COVID-19), особенно если объект был закрыт.
 - При необходимости для помощи в уборке задействуются сторонние клининговые компании.
- Такие зоны, как зона обслуживания столиков, стойки администратора и кухни, оборудованы надлежащими санитарно-гигиеническими средствами, включая дезинфицирующее средство для рук и дезинфицирующие влажные салфетки для всех сотрудников, которые непосредственно обслуживают клиентов.
 - Обеспечено функционирование санитарных помещений с постоянным наличием материалов, и при необходимости предоставляется дополнительное мыло, бумажные полотенца и дезинфицирующее средство для рук.
 - Рекомендовано установить бесконтактные раздаточные устройства для дезинфицирующего средства для рук, мыла, бумажных полотенец и бесконтактные мусорные контейнеры.
- Обозначены места приема и выдачи заказов, чтобы производить доставку вдали от зон с большим количеством людей. Личный физический контакт при доставке товаров был исключен, насколько возможно.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Все правила безопасности продуктов питания, описанные в Кодексе розничной торговли продуктами питания Калифорнии (CRFC), соблюдаются и поддерживаются.
 - Горячая пища хранится горячей (135 °F (57 °C) или выше), а холодная – холодной (41 °F (5 °C) или ниже).
 - Продукты питания готовятся тщательно, согласно указаниям CRFC.
 - Столовые приборы и оборудование моются и дезинфицируются с необходимой регулярностью, установленной в CRFC.
 - Соблюдаются правила гигиены и охраны здоровья сотрудников. Не работать, когда болен, часто мыть руки, использовать перчатки в соответствии с требованиями CRFC.
 - Все продукты питания и пищевые ингредиенты обязательно получены от утвержденного поставщика продуктов питания.
 - Сотрудникам, занимающимся приготовлением продуктов питания, указано не сменяться и не заходить в рабочие зоны других людей во время своей смены.

- Аппараты самообслуживания, такие как аппараты для газированных напитков и замороженного йогурта, обслуживаются сотрудником, ответственным за безопасность пищевых продуктов, и контактные поверхности ежечасно очищаются и дезинфицируются.
- Зоны, где клиенты могут собираться вместе или касаться продуктов питания или столовых приборов, которыми могут пользоваться другие клиенты, были закрыты. Эти предметы предоставляются клиентам индивидуально и выбрасываются, или очищаются и дезинфицируются после каждого использования должным образом. Такие предметы и зоны включают:
 - Зоны самообслуживания с подставками для приправ, столовых приборов, салфеток, одноразовых крышек, соломинок, контейнеров для еды на вынос и т. д.
 - Зоны самообслуживания с продуктами питания, такие как сальса-бар, салат-бар или шведский стол, включая дегустацию продуктов.
 - Услуги приготовления продуктов питания у столика (например, приготовление гуакамоле) и подача неприкрытых продуктов питания на тележках с выбором ингредиентов и конвейерных лентах. Тележки и конвейерные ленты могут использоваться только, если продукты питания полностью накрыты крышками, которые полностью очищаются и дезинфицируются после каждого использования или являются одноразовыми и немедленно выбрасываются после использования.
 - Бесплатные леденцы, снеки, или зубочистки для клиентов. Они предлагаются одновременно с чеком или выдаются только по запросу.
- Назначен сотрудник, ответственный за безопасность пищевых продуктов, который занимается упаковкой столовых приборов перед предоставлением их клиенту, вместо нескольких сотрудников, имеющих дело с незакрытыми столовыми приборами перед их выдачей клиенту.
- Разлив напитков как у столика, так и из емкостей общего пользования (например, кувшинов, термосов, графинов, бутылок) запрещен. Клиентам предоставляется чистая стеклопосуда для самостоятельного получения дополнительных порций напитков.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЯ

- Дезинфицирующее средство для рук и мусорные корзины доступны для населения у входа или рядом с входом в заведение. Туалеты, которые были ранее доступны для населения, должны оставаться открытыми для населения. Туалеты регулярно проверяются и очищаются и дезинфицируются не менее раза в день или так часто, как это требуется, с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных Агентством по охране окружающей среды (EPA).
- Разработан и выполняется план очистки и дезинфекции поверхностей, к которым часто прикасаются, и зон доступа.
 - Зоны общего пользования и предметы, к которым часто прикасаются, связанные с получением клиентами заказов и оплатой (например, столы, дверные ручки или рукоятки, устройства для считывания кредитных карт), дезинфицируются не менее раза в день в рабочие часы с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных EPA.
 - Увеличьте очистку и дезинфекцию поверхностей, которые расположены в зонах частого пользования, или поверхностей, которыми контактируют люди, находящиеся без масок.
- Проводится надлежащая уборка и санитарная обработка/дезинфекция заведения (с использованием средств, одобренных для использования против COVID-19). По возможности, для контроля за уборкой ведется журнал.
- Обмен между сотрудниками аудио-наушниками и другим оборудованием не производится, если только эти предметы не проходят тщательную дезинфекцию после каждого использования. Проконсультируйтесь с производителями оборудования, чтобы определить надлежащие этапы дезинфекции.
- Мойщикам посуды, работающим с многоразовыми клиентскими столовыми приборами, предоставлены средства защиты глаз, носа и рта от заражения через брызги, с использованием сочетания лицевых масок, защитных очков и/или защитных экранов для лица. Мойщикам посуды предоставлены непроницаемые фартуки с требованием часто их менять. Средства защиты многократного применения, такие как защитные экраны для лица и очки, должны тщательно дезинфицироваться между использованиями.

ЗОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- Для обслуживания столиков в помещении зона заведения со столиками, расположенными в помещении, должна, насколько это возможно, обеспечить свободный поток наружного воздуха на всей своей территории, чтобы уменьшить риск передачи COVID-19 для клиентов и персонала. Для этого также может потребоваться оставлять двери и окна открытыми в рабочие часы.
- Клиенты должны входить в двери, которые зафиксированы в открытом положении (это положение будет утверждаться в соответствии с результатами оценки общей ситуации с грызунами) или открываются автоматически, если это возможно.

Дезинфицирующее средство для рук должно быть доступно для гостей, которым приходится касаться дверных ручек.

- Для ведения деятельности с обслуживанием столиков на открытом воздухе без лимитов заполняемости в зоне заведения со столиками на открытом воздухе должен быть обеспечен свободный поток воздуха на всей территории и должны соблюдаться параметры штата, как указано в обязательных рекомендациях Департамента общественного здравоохранения штата Калифорния по [использованию временных сооружений для коммерческой деятельности на открытом воздухе](#). Открытые сооружения, которые не удовлетворяют критериям штата для пространства на открытом воздухе, классифицируются как закрытые, и любые клиенты, находящиеся в таких сооружениях, будут учитываться в общем лимите заполняемости внутренних помещений заведения, который составляет 50%.
 - Перегородки или барьеры могут быть использованы при обслуживании столиков на открытом воздухе и не считаются закрытыми сторонами при условии, что их высота не превышает 3 фута (1 метр) при измерении с уровня пола, и они не мешают свободному потоку воздуха на всей территории заведения. Перегородка или барьер, высота которых превышает 3 фута (1 метр), считается закрытой стороной сооружения на открытом воздухе.
 - Заборы и ограждения, которые не препятствуют потоку воздуха, не считаются закрытыми сторонами при определении того, находится ли зона на открытом воздухе.
- Клиентам указано, что они должны носить лицевые маски при входе в заведение, при перемещении по территории заведения, при использовании туалетов, а также согласно инструкциям, описанным в разделе D. Это касается всех взрослых и детей **2 лет и старше**. Люди, которым врач указал не носить лицевую маску, должны носить защитный экран для лица с дополнительным материалом у нижнего края в соответствии с директивами штата, при условии, что состояние их здоровья это позволяет. Предпочтительно, чтобы дополнительный материал закреплялся под подбородком. Маски с односторонними клапанами не должны использоваться. Для поддержания безопасности ваших сотрудников и других посетителей лицевые маски должны быть доступны для тех посетителей, которые прибывают без них.
 - Клиенты могут снимать лицевые маски **только, когда они сидят за столиком и едят или пьют**.
 - Клиенты должны сидеть за столиком для того, чтобы потреблять еду или напитки. Клиенты не могут гулять или стоять во время употребления пищи или напитков.
 - Клиентам, которые отказываются надевать тканевую лицевую маску, может быть отказано в обслуживании и указано покинуть ресторан.
- Инструкции для клиентов. После дезинфекции каждого стола, в перерывах между клиентами, заведения должны ставить на столик указатель или табличку (размером не менее 3 x 5 дюймов или 7 x 12 сантиметров), в которых содержатся следующие или, по большей части, схожие инструкции:

«Выполняйте наши простые рекомендации, чтобы помочь нам продолжать вести свою деятельность, защитить наш персонал и других людей, которые пришли сюда:

 - Находитесь в маске, пока вам не подадут еду или напитки, а также после окончания приема пищи/напитков.
 - Надевайте маску, когда официант приближается к вашему столику.
 - Надевайте маску, когда покидаете свой столик.
 - Мойте или дезинфицируйте руки.

Спасибо, что помогаете защитить здоровье нашего персонала и других клиентов!»

В зоне со столиками допускается использование других вариантов, таких как информационные плакаты, цифровые планшеты, среди прочего, чтобы информировать и напоминать клиентам об этих инструкциях, когда их размещают за столиками, а также во время их пребывания в заведении.
- Клиенты, прибывающие на территорию заведения с детьми, должны проследить, чтобы их дети оставались рядом с родителями/опекунами, не прикасались к другим людям или предметам, которые им не принадлежат, и носили лицевые маски, если их возраст позволяет это делать.
- Проверки на наличие симптомов проводятся до того, как посетителям разрешается войти в заведение. Проверки должны включать в себя вопросы на предмет наличия кашля, одышки, затрудненного дыхания, высокой температуры или озноба, а также вопрос о том, находится ли этот человек в настоящее время под действием указов о самоизоляции или карантине. Такие проверки могут проводиться лично или удаленно альтернативными способами, такими как онлайн-системы проверок или с помощью [информационных плакатов](#), размещенных на входе в заведение, сообщающих о том, что посетители с такими симптомами не должны входить на территорию объекта.
 - Отрицательный результат проверки (проверка пройдена). Если у человека нет симптомов и не было контакта с подтвержденным случаем заражения COVID-19 в последние 10 дней, ему может быть разрешено войти в этот день.

- Положительный результат проверки (проверка не пройдена):
 - Если человек вступал в контакт с подтвержденным случаем заражения COVID-19 в последние 10 дней или в настоящее время находится под действием указов о карантине, ему нельзя входить, и он должен незамедлительно отправиться домой на домашний карантин. Предоставьте ему инструкции по карантину, которые доступны по адресу ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Если человек проявляет какие-либо из симптомов, перечисленных выше, или в настоящее время находится под действием указов о самоизоляции, ему нельзя входить, и он должен быть незамедлительно отправлен домой на домашнюю самоизоляцию. Предоставьте ему инструкции по самоизоляции, которые доступны по адресу ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Официанты, помощники официантов и другие сотрудники, перемещающие предметы, которые используются клиентами (грязные кружки, тарелки, салфетки и т.д.), или контактирующие с мусорными пакетами, должны мыть руки после выполнения этих действий.
- Меню многоразового применения очищаются и дезинфицируются в перерыве между клиентами. Рассмотрите альтернативные варианты, такие как стационарные подставки с меню, электронные меню или меню, скачиваемые на мобильные устройства.
- Зоны обслуживания клиентов очищаются и дезинфицируются после каждого использования. Места для сидения, столы и другие предметы на столе должны быть одноразовыми или очищаться/дезинфицироваться в перерыве между клиентами. На каждом столе есть скатерть, которая заменяется после каждого гостя, или твердая, непористая поверхность, которая очищается и дезинфицируется после каждого гостя.
- Оставшиеся несъеденными продукты питания упаковываются в контейнеры клиентами самостоятельно, контейнеры выдаются только по запросу.
- Рекомендуется проводить безналичный расчет. Если это возможно для предприятия общественного питания, клиентов просят самостоятельно проводить своими кредитными/дебетовыми картами по считывающим устройствам, при этом устройства для считывания карт полностью ежедневно дезинфицируются.
- Необязательно – опишите другие меры (например, часы обслуживания только пожилых лиц, стимулирование продаж не в часы пик):

D. МЕРЫ ПО ДОНЕСЕНИЮ ИНФОРМАЦИИ ДО НАСЕЛЕНИЯ

- Копия данного протокола или распечатанного сертификата учреждения на соответствие требованиям безопасности округа Лос-Анджелес при COVID-19 размещена у всех общественных входов в заведение. Для получения дополнительной информации или прохождения программы получения сертификата на соответствие требованиям безопасности при COVID-19 посетите <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Заведения должны хранить копию протоколов на своей территории для предоставления по запросу.
- У всех входов размещен информационный плакат, напоминающий клиентам о необходимости соблюдения физической дистанции шесть футов (два метра), мытья рук или использования дезинфицирующего средства для рук перед входом в ресторан, ношения лицевой маски, когда они не едят или пьют, а также о том, что они должны оставаться дома, если болеют или имеют симптомы, характерные при COVID-19. Посетите [веб-страницу DPH округа с рекомендациями по COVID-19](#) для получения доступа к дополнительным ресурсам и примерам плакатов, которые могут быть использованы предприятиями.
- Все заведения должны также разместить информационный плакат у всех входов и устно информировать клиентов, прибывающих для приема пищи за столиками в помещении, что все, кто сидит за одним столиком, должны быть из одного домохозяйства.
- В ресторанах, расположенных на территории другого предприятия или торгового центра закрытого или открытого типа, размещен информационный плакат, уведомляющий клиентов о том, что они не могут есть или пить где-либо на территории предприятия или торгового центра, за исключением обозначенных зон для приема пищи в помещении или на открытом воздухе.
- Размещен информационный плакат, напоминающий клиентам заведения соблюдать физическую дистанцию в шесть футов (два метра), мыть руки или использовать дезинфицирующее средство при входе в ресторан, и оставаться дома, если они болеют, или имеют симптомы, свойственные COVID-19.
- Онлайн-ресурсы заведения (веб-сайт, социальные сети и т.д.) предоставляют четкую информацию о часах работы заведения, необходимом использовании лицевых масок, необходимости, чтобы каждый человек, сидящий за столиком, был из одного домохозяйства, а также правилах, касающихся предварительных заказов, бронирования, предварительных платежей, получения и/или доставки заказов и другую актуальную информацию.

E. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАВНОПРАВНОГО ДОСТУПА К ВАЖНЕЙШИМ УСЛУГАМ

- Услуги, которые являются важнейшими для потребителей/клиентов, имеют приоритет.
- Операции или услуги, которые можно предоставлять удаленно, были переведены в онлайн-режим.

- Применяются меры для обеспечения доступа к товарам и услугам тех клиентов, которые ограничены в передвижениях и/или находятся в группе повышенного риска при посещении общественных мест.

Любые дополнительные меры, не описанные выше, должны быть перечислены на отдельных страницах, которые предприятие должно прикрепить к данному документу.

Вы можете связаться со следующим контактным лицом при возникновении вопросов или комментариев относительно данного протокола:

Контактное лицо
предприятия:

Номер телефона:

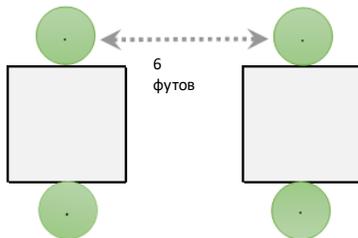
Дата последнего
пересмотра:

С истекшим сроком действия - Недействительный

Схемы расположения мест для сидения

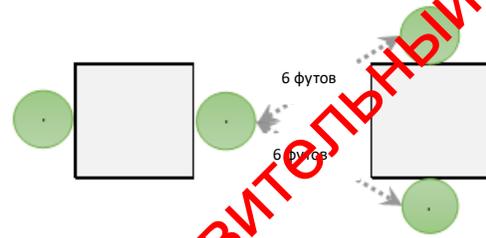
Эти шесть (6) схем должны использоваться в качестве примеров расположения мест для сидения в помещении и на открытом воздухе. Перегородки не должны использоваться для уменьшения расстояния между столиками, чтобы увеличить количество мест для сидения. Размещение столиков на расстоянии 8 футов (2,5 метра) от края до края должно обеспечить минимальную физическую дистанцию 6 футов (2 метра) между клиентами из разных домохозяйств.

СХЕМА 1



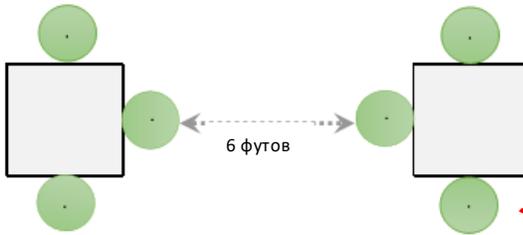
В один ряд
6 футов между стульями
От края стула до края стула

СХЕМА 2



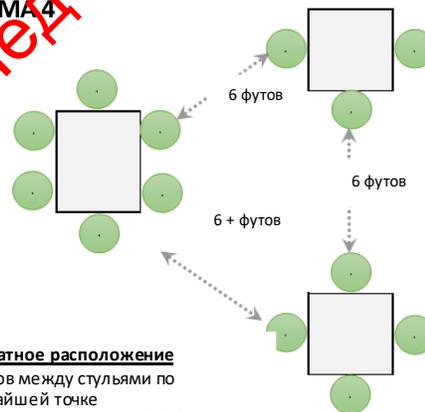
Перпендикулярное расположение
6 футов между стульями клиентов у соседних столиков
От края стула до края стула

СХЕМА 3



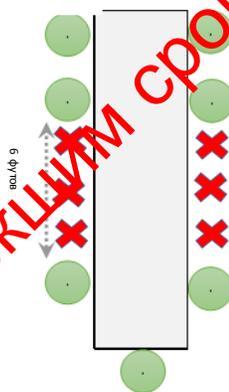
В один ряд
6 футов между спинками стульев,
расположенными спинками друг к другу

СХЕМА 4



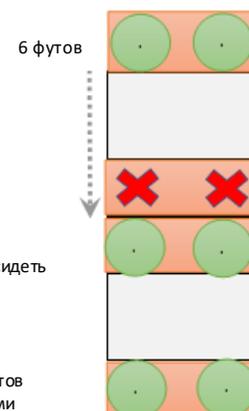
Шахматное расположение
6 футов между стульями по
ближайшей точке
Применимо к столу любой формы

СХЕМА 5



Стол общественного типа, без перегородок
6 футов до ближайшего члена другой группы
От края стула до края стула

СХЕМА 6



Кабинки
Клиенты могут сидеть
в стационарных
кабинках, чтобы
обеспечить
минимальную
дистанцию 6 футов
между клиентами

С истекшим сроком действия - Недействительный