**ПЕРЕЛІК**

**питань по перевірці виконання протиепідемічних заходів на період карантину у зв'язку з поширенням
коронавірусної хвороби (СОVID-19) в закладі громадського харчування**

**(Постанова Головного державного санітарного лікаря від 02.06.2020р.№32)**

**в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ( назва закладу )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | ІНФОРМАЦІЯщо збирається під час проведення моніторингу | Відповіді на питання |
| Так | Ні |
|  | Суб’єкт господарювання зареєстрований як оператор ринку харчових продуктів. |  |  |
|  | Перед початком роботи проведення температурного скринінгу усім працівникам безконтактними термометрами. Особи, в яких при проведенні температурного скринінгу виявлено температуру тіла понад 37,2 °С або ознаки респіраторних захворювань не допускаються до роботи (наявність відповідного журналу). |  |  |
|  | Забезпечення закладу громадського харчування засобами дезінфекції для персоналу й відвідувачів, засобами захисту для персоналу та безконтактними термометрами. Наявність на вході до закладу місця для обробки рук спиртовмісними антисептиками з концентрацією активно діючої речовини понад 60% для ізопропілових спиртів та понад 70% для етилових спиртів, розміщення вказівника про необхідність дезінфекції рук. |  |  |
|  | Проведення вологого прибирання виробничих приміщень та поверхонь в обідніх залах та на літніх майданчиках, місць контакту рук працівників і клієнтів з використанням миючих і дезінфекційних засобів не рідше ніж кожні 2 години, перед відкриттям та після закінчення робочого дня/зміни. |  |  |
|  | Використання персоналом під час роботи засобів індивідуального захисту (респіраторів або масок та одноразових рукавиць). Правильність їх застосування. |  |  |
|  | Використання відвідувачами закладу захисних масок та дотримання соціальної дистанції (1,5 м.) під час перебування в закладі. |  |  |
|  | Нанесення маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції в 1,5м. в місцях імовірного скупчення людей. |  |  |
|  | **Заборона проведення свят, банкетів, майстер класів, публічних подій за участю більше 10 осіб.** |  |  |
|  | Забезпечення дотримання відстані в 1,5 метри між сусідніми столами. |  |  |
|  | Розміщення не більш як 4 клієнтів за столом (без урахування дітей до 14 років). |  |  |
|  | Наявність меню для безконтактного ознайомлення на столах або одноразових паперових меню. |  |  |
|  | Наявність посудомийної машини з режимом миття при високій температурі. |  |  |
|  | При відсутності посудомийної машини використання тільки одноразового посуду. |  |  |
|  | Заборона роботи дитячої кімнати . |  |  |
|  | Заборона роботи буфетів, інших зон самообслуговування. |  |  |
|  | Наявність в санітарних кімнатах рідкого мила, антисептиків, одноразових паперових рушників. Використання багаторазових рушників заборонено . |  |  |
|  | Розміщення на виході із закладу контейнери/урни з кришкою з маркуванням «ВИКОРИСТАНІ МАСКИ» . |  |  |