



**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**  
**ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ**  
**ПОСТАНОВА**

м. Київ

09.05.2020

18

**Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів при роботі закладів громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)**

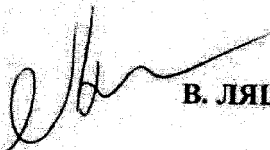
Відповідно до статті 40 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», на виконання пункту 2<sup>2</sup> постанови Кабінету Міністрів України від 11 березня 2020 року № 211 «Про запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2», **постановляю:**

1. Затвердити Тимчасові рекомендації щодо організації протиепідемічних заходів при роботі закладів громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), що додаються.

2. Директорату громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України довести цю постанову до відома зацікавлених центральних органів виконавчої влади, Київської міської, обласних державних адміністрацій та органів місцевого самоврядування.

3. Ця постанова набирає чинності з 11 травня 2020 року.

**Заступник Міністра охорони здоров'я –  
головний державний санітарний лікар України**

  
**В. ЛЯШКО**



## **ЗАТВЕРДЖЕНО**

постановою Головного державного  
санітарного лікаря України

від 09.05.2020 № 18

### **Тимчасові рекомендації щодо організації протиепідемічних заходів при роботі закладів громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)**

Обслуговування в закладах громадського харчування здійснюється відповідно до законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, санітарних норм та правил та з урахуванням цих тимчасових рекомендацій, спрямованих на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби (COVID-19).

1. Перед початком зміни проводиться температурний скринінг усім працівникам.

Працівники, в яких при проведенні температурного скринінгу виявлено температуру тіла понад 37,2° С або ознаки респіраторних захворювань не допускаються до виконання обов'язків.

При проведенні вимірювання температури тіла контактним методом, забезпечується обов'язкова дезінфекція виробу, яким здійснюється термометрія, після кожного його використання згідно з інструкцією виробника дезінфекційного засобу.

2. Обслуговування в закладах громадського харчування дозволяється виключно на виніс за попереднім замовленням та/або на відкритих (літніх) майданчиках просто неба за умови забезпечення дотримання відстані не менш як 1,5 метра між місцями для сидіння за сусідніми столами та розміщення не більш як двох клієнтів за одним столом (без урахування дітей віком до 14 років).

За можливості, місця для сидіння, обшиті тканиною або іншими м'якими матеріалами, замінюються на ті, які піддаються дезінфекції.

Обслуговування клієнтів в приміщеннях закладів громадського харчування забороняється. Вхід в приміщення дозволяється виключно для користування санвузлами/пеленальними кімнатами та проходами/сходами (ліфтами), що ведуть до літніх майданчиків на даху.

Очікування в черзі до санвузлів/пеленальних кімнат у приміщеннях закладів громадського харчування має відбуватись тільки ззовні приміщення. Шлях до санвузлів/пеленальних кімнат повинен бути відгороджений від решти приміщення закладу.

3. В зоні обслуговування необхідно організувати місця для обробки рук спиртовмісними антисептиками з концентрацією активно діючої речовини понад 60% для ізопропілових спиртів та понад 70% для етилових спиртів. Доцільно



розмістити яскравий вказівник про необхідність дезінфекції рук (банер, наклейка тощо).

4. Замовлення може здійснюватися:

дистанційно (телефоном, з використанням засобів телекомунікацій);

через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу;

безпосередньо працівникам закладу, які здійснюють обслуговування клієнтів на відкритих (літніх) майданчиках (офіціантам).

5. Видача клієнтам паперових меню заборонена. Меню повинні бути розміщені для безконтактного ознайомлення біля входу або місця прийняття замовлення, у кількості, достатній, щоб уникнути скупчення людей, або бути стаціонарно розміщені на столах для безконтактного ознайомлення з матеріалу, що дозволяє проведення обробки дезінфекційним засобом.

6. Видача замовлень клієнтам або офіціантам, що обслуговують клієнтів на відкритих (літніх) майданчиках та розрахунок з клієнтами здійснюється через спеціально облаштоване вікно або через вхідні двері закладу, задля уникнення контакту з працівниками, які перебувають безпосередньо в закладі.

7. Місце видачі замовлень та розрахунку повинно:

унеможливлювати вхід клієнтів/офіціантів до приміщень закладу;

мати можливість безготівкового (безконтактного) розрахунку;

бути обладнане столиком/полчкою для передачі замовлення без особистого контакту з клієнтом/офіціантом.

8. Видача замовлень на виніс здійснюється виключно в закритій тарі.

Видача замовлень на літніх майданчиках може здійснюватись в багаторазовому посуді за умови його миття при високих температурах у посудомийній машині, з використанням миючих засобів.

9. Адміністрація/персонал самостійно забезпечує та контролює виконання умов з недопущення черг та скупчень навколо місць видачі замовлень, в тому числі дистанційно інформувати про готовність замовлень на виніс.

Біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами не менше 1,5м.

10. Працівники закладів громадського харчування, в тому числі які видають замовлення та здійснюють розрахунок, повинні бути одягнені в медичну маску або респіратор, окуляри (або захисний екран між працівником та відвідувачем при видачі замовлень на виніс) та одноразові рукавички (ЗІЗ).

Після кожного зняття ЗІЗ та одяганням чистої маски/респіратора, одноразових рукавичок працівник повинен ретельно помити руки з милом або обробити їх антисептичним засобом.



Адміністрація закладу громадського харчування повинна провести навчання серед працівників щодо правил використання ЗІЗ, їх утилізації та забезпечити контроль за дотриманням зазначених правил.

11. Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити:

постійну наявність рідкого мила, антисептиків та паперових рушників в санвузлах/пеленальних кімнатах. Використання багаторазових рушників заборонено;

інформування клієнтів щодо встановлених обмежень та умов обслуговування в закладі та на офіційних сторінках в мережі Інтернет та соціальних мережах;

вологе прибирання виробничих приміщень та поверхонь на літніх майданчиках, місць контакту рук працівників і клієнтів (ручки дверей, місця сидіння, раковини, столи тощо з використанням миючих та дезінфекційних (в кінці зміни) засобів не рідше ніж кожні 2 години, перед відкриттям та після закінчення робочого дня/зміни;

централізований збір використаних ЗІЗ, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та одноразовими поліетиленовими пакетами з подальшою утилізацією;

тимчасове відсторонення від роботи осіб з групи ризику (особи, які досягли 60-річного віку, особи, які мають хронічні захворювання, що пригнічують імунітет та хронічні захворювання легень).

12. Працівники повинні:

регулярно мити руки з милом або обробляти їх спиртовмісними антисептиками не рідше ніж раз на 3 години, та після відвідування громадських місць, використання туалету, прибирання, обслуговування тощо;

утримуватись від дотиків обличчя руками;

утримуватись від контактів з особами, що мають симптоми респіраторних захворювань – кашель, лихоманка, ломота в тілі тощо;

самоізолюватись у разі виникнення симптомів респіраторних захворювань.

