



## Руководство по первому этапу возобновления деятельности: часто задаваемые вопросы и ответы по работе ресторанов и баров (обновлено 26 августа 2020 г.)

Ниже приведены ответы на часто задаваемые вопросы по документу ОНА «Руководство по первому этапу возобновления деятельности: особые указания для ресторанов, баров, пивоварен, пивных, винных домов, дегустационных залов и винокурен» ([«Руководство для ресторанов и баров во время первого этапа»](#)). Это Руководство и ответы на часто задаваемые вопросы применимы только в отношении заведений, расположенных в округах, в которых одобрен переход к возобновлению деятельности в соответствии с условиями первого этапа. ОНА представляет этот документ с ответами на часто задаваемые вопросы, чтобы помочь гражданам понять инструкции, ответить на вопросы заинтересованных сторон и разъяснить, как может применяться Руководство в конкретных ситуациях. Этот документ может регулярно обновляться. Ответы на часто задаваемые вопросы предназначены не для того, чтобы заменить Руководство, а для того, чтобы было проще интерпретировать, дополнить и посвятить в детали Руководства.

### Деятельность

**В1. Можно ли заранее подготавливать столики? Возможно, предварительная подготовка столиков снизит возможность заражения сотрудников и гостей?**

**О1.** Нет. Нельзя сервировать «пустые» столики, за которыми не будут сидеть гости. Сотрудник может подготовить столик непосредственно перед рассадкой группы гостей за ним, особенно если это позволит уменьшить взаимодействие между гостями и сотрудниками.

**В2. Нужен ли отдельный сотрудник для контроля посещаемости уборных? Если да, должен ли это быть сотрудник на полный рабочий день?**

**О2.** В той степени, в которой это возможно, компаниям следует (но они не обязаны) выделить одного или нескольких сотрудников для наблюдения за местами общего пользования, например, уборными. Эти сотрудники следят за тем, чтобы не возникали скопления людей. Компании могут также

размещать хорошо читаемые транспаранты, напоминающие гостям о необходимости сохранять физическую дистанцию.

**В3. Почему необходимо закрываться в 22:00 в округах на первом этапе и чем это вызвано? Следует ли заканчивать употребление блюд и напитков до 22:00 или к этому времени в помещении уже никого не должно быть?**

О3. Употребление блюд и напитков в ресторане должно завершиться к 22:00. С этого времени доступ посетителей должен быть прекращен за исключением продаж «на вынос». Посадка последних гостей должна учитывать данное требование. За соблюдение этого требования отвечает ресторан на основе своей модели обслуживания.

**В4. Следует ли проводить очистку с использованием раствора отбеливателя или пероксида? Должен ли он быть более концентрированным в некоторых местах? Как часто, с использованием какого продукта и что именно необходимо очищать?**

О4. Очистка поверхностей, контактирующих с пищей, на кухне и в служебных помещениях должна производиться в соответствии с [«Санитарными пищевыми требованиями OAR 333-150-0000»](#). Для помещений, где присутствуют посетители, Агентство по защите окружающей среды (EPA) предварительно одобрило ряд продуктов, эффективных против вирусов, аналогичных COVID-19. Все дезинфицирующие средства, соответствующие этому стандарту, представлены [здесь](#).

Не все дезинфицирующие средства одобрены для поверхностей, контактирующих с пищей, поэтому их необходимо смывать и удалять в соответствии с описанием на этикетке. В разделе «Дезинфекция» на этикетке выбранного средства имеется информация о максимальном времени контакта и концентрации раствора (соотношение разведения средства с водой).

**В5. Уничтожает ли посудомоечная машина при обычном цикле вирус COVID-19?**

О5. Да, посудомоечные машины, отвечающие актуальным требованиям пищевого кодекса, в которых используется хлорирование или достигается высокая температура 160F на уровне лотков, эффективно уничтожают вирус.

**В6. Должны ли посетители сидеть при употреблении еды и напитков на территории?**

О6. Обслуживание в формате «у кассы/стойки» возможно при оформлении заказа и/или его выдачи. Настоятельно рекомендуется рассаживать гостей для того, чтобы соблюсти принцип «дистанции 6 (шести) футов».

**В7. Должны ли местные органы общественного здравоохранения (ЛРНА) утверждать план возобновления деятельности ресторана до его реализации? Нужен ли ресторану такой план в письменной форме? Будет ли разработан и будет ли требоваться сертификат соответствия требованиям профилактики COVID-19, либо будет ли необходимо документировать выполнение организацией инструкции губернатора по возобновлению деятельности?**

О7. Нет. Организации должны следовать инструкциям [ОНА](#), но предварительного разрешения ЛРНА, разработки письменного плана или получения разрешительной документации не требуется.

**В8. Рестораны обязаны прекращать обслуживание с подачей блюд и напитков в 22:00, но когда им разрешено открываться?**

О8. Ресторанам и барам следует открываться на следующий день с учетом их обычного рабочего времени, но им нельзя открываться до 4:00.

**В9. Следует ли дезинфицировать уборные после каждого посетителя?**

О9. Нет. В этих помещениях следует производить уборку и дезинфекцию часто и по необходимости, но после каждого посетителя этого делать не требуется.

**В10. Могут ли частично открыться (в части питания) такие заведения, как боулинг-клубы, которые закрыты на основании исполнительного указа губернатора?**

О10. Да. При этом разрешена только деятельность в сфере общественного питания и должно соблюдаться Руководство ОНА.

**В11. Запрещено ли по-прежнему самообслуживание, например, континентальный завтрак, завтрак по системе «шведский стол», буфеты, салат-бары, монгольское барбекю, автоматы для разлива напитков (вне зависимости от типа наполняемой емкости) и йогуртов?**

О11. Да. Блюда и напитки должны выдаваться сотрудниками, а операции самообслуживания по-прежнему запрещены. Монгольское барбекю может работать, если сотрудники будут сами собирать ингредиенты для приготовления после того, как их выберут клиенты. Самообслуживание в продуктовых магазинах, например, с сыпучими продуктами и оливковый бар, разрешены.

**В12. Разрешается ли на первом этапе открытие баров, дегустационных залов, пивных с варочным цехом и винных баров?**

О12. На первом этапе разрешается открытие всех организаций общественного питания. Тем не менее употребление блюд и напитков на их территории должно прекращаться к 22:00.

**В13. Учитывается ли персонал при подсчете максимального количества посетителей для ресторанов и баров?**

О13. Да, персонал учитывается при подсчете максимального количества посетителей для ресторана и бара. Вместимость ограничивается до максимум 100 человек в помещении или 250 человек под открытым небом, или количества человек, включая персонал, на основе определения вместимости (квадратные метры / наполненность, как указано ниже), в зависимости от того, что меньше. Если предприятие работает как в помещении, так и на открытом воздухе, общая максимальная численность не может превышать 250 человек, включая персонал.

**В14. Где приобретать дезинфицирующие спреи и салфетки?**

О14. Ассоциация ресторанов и отелей штата Орегон (ORLA) ведет список поставщиков чистящих средств для бизнеса.

**В15. Где можно найти руководство для дегустационных залов?**

О15. Руководства для ресторанов/баров/пивоварен/дегустационных залов/винокурен представлены в одном и том же документе.

**В16. Нужно ли ресторанам подавать заявку на открытие?**

О16. Нет. Заявки на переход к первому этапу подают округа. После того, как округу разрешен переход к Этапу 1, ресторанам более не требуется ограничивать свою деятельность работой на вынос/доставкой. (Если ваша лицензия на продажу спиртного (OLCC) истекла в связи с неуплатой, ее необходимо продлить. Управление лотерей штата Орегон также проведет проверку электронных лотерейных аппаратов (VLT) перед их запуском.)

**В17. Тканевые и бумажные салфетки. Использованные тканевые салфетки забираются раз в неделю. Какой вариант предпочтителен?**

О17. Могут использоваться чистые тканевые салфетки. Обращайте внимание на хранение использованных/грязных салфеток. Грязные салфетки нужно хранить в полиэтиленовом мешке или другом контейнере с крышкой.

**В18. Отличаются ли требования для тех, кто работает в рамках требований к общественному питанию Управления сельского хозяйства штата Орегон (ODA), от тех, кто работает в рамках требований к общественному питанию Управления здравоохранения штата Орегон (ОНА)?**

О18. В целом, единственное отличие заключается в использовании перчаток. На всех объектах, на которые распространяются требования ODA, перчатки обязательны. На объектах, на которые распространяются требования ОНА, необходимо соблюдать требования [Информационного бюллетеня № 1 Кодекса продуктов питания в разделе «Минимизация контакта голых рук»](#).

**В19. Имеет ли смысл заворачивать столовые приборы ресторанов в тканевые салфетки?**

О19. Да, это имеет смысл, но такого требования к предприятиям общественного питания не предъявляется.

**В20. К кому следует обращаться за дополнительными уточнениями по этим требованиям?**

О20. Вопросы и просьбы об уточнениях инструкций штата направляйте на [covid19.reopening@dhsosha.state.or.us](mailto:covid19.reopening@dhsosha.state.or.us).

**В21. Запрещены ли по-прежнему в рамках Этапа 1 конвейерные суши-рестораны и рестораны дим-самов с раздачей из тележек?**

О21. Конвейерные суши-рестораны считаются самообслуживанием и не разрешены, так как тарелки, которые перемещаются по конвейерной ленте, забирает посетитель.

Если посетитель заказывает что-либо из тележки с дим-самами, но без самообслуживания, это разрешено в соответствии с [Руководством ОНА](#). Предприятию общественного питания следует предотвращать заражение пищи в тележке во время перемещения тележки по территории ресторана.

**В22. Будут ли особые инструкции для мини-гостиниц и их аналогов, открытых для туризма (в особенности, в связи с подачей блюд и напитков)?**

О22. Гостиничные организации обязаны соблюдать [Руководство ОНА](#) при подаче блюд и напитков.

**В23. Распространяется ли запрет на употребление блюд и напитков на территории после 22:00 на рестораны и кафе, являющиеся частью больниц и других учреждений здравоохранения?**

О23. Нет. Ограничение по употреблению на территории не распространяется на медицинские учреждения (включая больницы), учреждения по уходу за

детьми, рабочие места, административные здания, учреждения по чрезвычайному реагированию, программы питания на базе образовательных учреждений, а также программы обеспечения жилья и питания для уязвимых групп населения.

**В24. Следует ли дезинфицировать сидения после посетителей, если они изготовлены из ткани или другого пористого материала?**

О24. Нет. Требования дезинфицировать изготовленные из ткани сидения после посетителей не существует.

**В25. У меня есть лицензия на продажу спиртного. Где найти руководство OLCC по возобновлению деятельности?**

О25. Информационный бюллетень OLCC по возобновлению деятельности находится [здесь](#).

**В26. Я хотел бы расширить территорию своего бизнеса на общественное или частное пространство и предлагать алкоголь, сохраняя физическое дистанцирование. Могу ли я это сделать?**

О26. Вы можете подать заявку на расширение в OLCC. Саму заявку и инструкции можно найти [здесь](#).

**В27. У меня есть другие вопросы по COVID-19, связанные с лицензией на продажу спиртного. Где можно найти на них ответы?**

О27. У OLCC есть список часто задаваемых вопросов, который регулярно обновляется. Его можно найти [здесь](#).

**В28. Обязаны ли клиенты, которые получают обслуживание в линиях автораздачи без выхода из автомобиля, носить лицевые повязки?**

О28. Да, согласно требованиям «Руководства по ношению масок, лицевых щитков и повязок на территории штата», если клиенты не имеют возможности соблюдать физическое расстояние в 6 (шесть) футов между своим автомобилем и окном автораздачи, они обязаны носить лицевую повязку, маску или лицевой щиток.

**В29. Требование закрываться в 22:00 применимо только к услугам общественного питания в помещениях, или оно также распространяется на обслуживание в линиях автораздачи без выхода из автомобиля?**

О29. Требование закрываться в 22:00 применимо только к услугам общественного питания в помещениях или на открытом воздухе. Оно не

распространяется на обслуживание в линиях автораздачи без выхода из автомобиля.

### **В30. Могут ли братские гостиничные организации работать на первом этапе?**

**О30.** Братские гостиничные организации, которые работают по лицензии для ресторанов, могут предлагать употребление блюд и напитков в гостиницах в округах, находящихся на первом этапе, если они соблюдают [«Руководство для ресторанов»](#).

Братские гостиничные организации, которые освобождены от получения лицензии для ресторанов в соответствии со статьей 624.038 свода законов штата Орегон с дополнениями и изменениями (ORS), поскольку они предлагают блюда только членам своей организации и своим гостям, могут предлагать употребление блюд и напитков в гостиницах в округах, находящихся на первом этапе, только в случае, если они соблюдают [«Руководство для ресторанов»](#).

Кроме того, если в гостиницах проводятся собрания, они должны соблюдать Исполнительный указ 20-27 по ограничениям на собрания и руководства ОНА (т. е. по соблюдению необходимой физической дистанции и т. д.). Собрания не могут превышать 25 человек на Этапе 1. ОНА рекомендует братским гостиничным организациям учитывать нижеизложенное при принятии решения о возобновлении деятельности и расширении своей деятельности:

- Во многих братских гостиничных организациях есть члены, которые относятся к уязвимым группам населения (которые включают лиц старше 65 лет или имеющих серьезные хронические заболевания). Даже прилагая максимум усилий по соблюдению всех руководств ОНА, посещение братской гостиничной организации чревато определенным риском. Губернатор настоятельно рекомендует на первом этапе уязвимым группам населения оставаться дома.
- Учитывая наличие уязвимых групп населения и обязательство соблюдать рекомендации для ресторанов (например, обеспечивать соблюдение членами физической дистанции 6 (шесть) футов друг от друга, особенно в любой момент, когда они сидят или стоят), некоторым гостиницам, возможно, имеет смысл оставаться закрытыми в это время или предлагать только ограниченные услуги.

### **В31. Допустимое количество присутствующих в рамках общественного питания в помещениях или на открытом воздухе. Каково определение «открытого пространства» в контексте «Руководства для ресторанов и баров на первом этапе возобновления деятельности»?**

**О31.** В контексте [«Руководства для ресторанов и баров на первом этапе возобновления деятельности»](#) «открытое пространство» означает пространство на открытом воздухе, которое может иметь временное или фиксированное укрытие (например, навес или крыша) при условии, что, по крайней мере,

семьдесят пять процентов квадратных футов его сторон открыты для потоков воздуха.

## Дистанцирование и размещение

### **В1. Уточните, можно ли сидеть за баром/стойкой?**

О1. Если бар/стойка выходит непосредственно на стену или окно, то за ним/ней можно сидеть при соблюдении расстояния в 6 (шесть) футов между группами гостей. Если между стеной или окном и баром/стойкой есть открытое пространство, сидеть за ним/ней запрещено.

### **В2. Как определить «максимальную вместительность», чтобы соблюсти требования губернатора в отношении возобновления деятельности?**

О2. В «Руководстве ОНА для ресторанов и баров» указано, что предприятия должны ограничить численность людей до максимум 100 человек в помещении или 250 человек под открытым небом, не превышая при этом численность 250 человек в помещении и под открытым небом, или количества человек, включая персонал, на основе определения вместимости (квадратные метры / наполненность), в зависимости от того, что меньше.

### **В3. Следует ли отделам кулинарии и зонам принятия пищи в продовольственных магазинах придерживаться того же «Руководства ОНА для ресторанов и баров»?**

О3. Да.

### **В4. Если в отдельном «полукабинете» ресторана у стульев высокие спинки, может ли расстояние между группами гостей быть менее 6 (шести) футов?**

О4. Нет. Гости, которые не относятся к одной и той же компании, должны находиться на расстоянии 6 (шести) футов от других гостей.

### **В5. Если в ресторане между столиками и игровыми аппаратами установлены барьеры из плексигласа, пластика или иного материала, могут ли они находиться на расстоянии менее 6 (шести) футов друг от друга? Может ли заведение установить экран из плексигласа в баре? Считается ли он стеной или окном так, чтобы разрешить посадку в баре с расстоянием в шесть футов между клиентами?**

О5. Нет. Гости, которые не относятся к одной и той же компании, должны находиться на расстоянии 6 (шести) футов от других гостей. Установка на территории барьеров для разделения клиентов друг от друга и от персонала

может ограничить или изменить потоки воздуха так, что возникнут «воздушные мешки» с застоявшимся воздухом.

**В6. Распространяется ли требование соблюдать физическую дистанцию в шесть футов на рассадку вне помещения?**

О6. Да. Физическое расстояние в 6 (шесть) футов между группами гостей должно соблюдаться вне зависимости от того, находятся ли они в помещении или вне его.

**В7. Следует ли ресторану ограничивать доступ к раковинам, писсуарам и туалетам, чтобы обеспечить соблюдение физической дистанции в шесть футов?**

О7. Нет. Тем не менее, в той степени, в которой это возможно, учреждениям следует (но они не обязаны) выделить одного или нескольких сотрудников для наблюдения за местами общего пользования, например, уборными. Эти сотрудники должны следить за тем, чтобы не возникало скопления людей.

**В8. Есть ли ограничения по расстоянию между местоположением гостя и зданием ресторана для тех гостей, которые сидят и которых обслуживают за его пределами?**

О8. Руководство ОНА не содержит информации о минимальном или максимальном расстоянии между зданием и местом расположения гостя. Ресторанам следует свериться с местными городскими и окружными нормативными требованиями к рассадке под открытым небом.

**В9. Следует ли организовать пространство в ресторане так, чтобы гости, входящие в ресторан или идущие к столику, соблюдали расстояние 6 (шесть) футов между собой и другими гостями на протяжении всего пути?**

О9. Расстояние в 6 (шесть) футов необходимо поддерживать в отношении любого пространства, где может находиться гость (например, внутри, рядом со входом или в зоне ожидания возле уборной). По возможности зал должен быть организован с соблюдением расстояния не менее 6 (шести) футов. В то же время, в небольших ресторанах, где это невозможно (т. е., приведет к исчезновению большинства посадочных мест), гости по пути к своему столику могут проходить на расстоянии менее 6 (шести) футов от гостей, которые уже находятся за столиками.

**В10. Действует ли правило 6 (шести) футов от столика к столику? Или от гостя, сидящего за столиком, до гостя, сидящего за соседним столиком?**

О10. Столики должны быть расположены на расстоянии не менее, чем 6 футов друг от друга так, чтобы между разными компаниями было физически не менее 6 футов.

**В11. Должен ли сотрудник, принимающий заказ, стоять на расстоянии 6 (шести) футов от гостей?**

О11. Безопасное физическое расстояние в 6 (шесть) футов между сотрудниками и гостями должно сохраняться в максимальной степени, однако в Руководстве ОНА допускается, что при заказе и подаче блюд и напитков это расстояние будет соблюдаться не всегда.

**В12. Разрешено ли наличие музыкантов на открытом воздухе при дегустационных помещениях?**

О12. Допускается нахождение музыкантов, если соблюдается расстояние в 6 футов до гостей и между самими музыкантами.

**В13. Если столик стоит вплотную к стене (или другому барьеру) и клиент находится спиной к залу, требуется ли соблюдение расстояния в 6 (шесть) футов за его спиной?**

О13. Да.

**В14. Каковы правила для мероприятий в банкетных залах отелей?**

О14. Исполнительный указ 20-27 допускает проведение светских и досуговых мероприятий на 10 человек максимум при условии, что между лицами, не проживающими совместно, сохраняется расстояние не менее 6 (шести) футов.

## Сотрудники

**В1. Почему при обращении с пищей сотрудники должны пользоваться приборами?**

О1. Мытье рук обычной водой с мылом может быть недостаточно для предотвращения переноса патогенных микрофлоры с рук на приготавливаемые блюда. В заведениях, лицензированных ОДА, запрещается брать голыми руками продукты питания в соответствии с требованиями Кодекса продуктов питания ОДА, раздел 3-301.11 «Предотвращение заражения от рук».

**В2. Работников ресторана беспокоит необходимость находиться в масках весь день в горячем цеху кухни и то, что под маской скапливается**

**углекислый газ (CO<sub>2</sub>). Есть ли какие-то данные о негативном влиянии CO<sub>2</sub> в контексте ношения тканевых лицевых масок?**

О2. Тканевые лицевые маски пропускают воздух, поэтому скопление CO<sub>2</sub> маловероятно. Маски надеваются для того, чтобы закрывать нос и рот, предотвращая передачу микроскопических частиц воздушно-капельным путем в условиях скопления людей.

**В3. Работников ресторана беспокоит необходимость находиться в масках весь день в горячем цеху кухни. Что делать работникам кухни во избежание перегрева, теплового истощения или проблем с дыханием, если им необходимо носить повязку на лице на протяжении всего дня?**

О3. Работникам надлежит носить лицевые повязки, которые позволяют свободно дышать, а также им необходимо делать перерывы во время работы с выходом за пределы горячего цеха. Компании обязаны предоставлять сотрудникам тканевые лицевые повязки, маски и щитки для лица в соответствии с [Руководством ОНА](#).

**В4. Все ли сотрудники должны носить лицевые повязки или только те, что находятся в гостевом зале и в непосредственном контакте с гостями? Требуется ли от сотрудников надевать медицинскую маску или это может быть обычная тканевая повязка?**

О4. Все сотрудники, вне зависимости от должности, должны всегда надевать повязки на лицо, за исключением случаев, когда едят/пьют или когда не находятся в общественном месте, в котором можно соблюдать расстояние 6 (шесть) или более футов в соответствии с Руководством ОНА. Сотрудники могут надевать маску, повязку или лицевой щиток в соответствии с Руководством ОНА.

**В5. Почему теперь всем сотрудникам ресторанов необходимо носить повязки на лицо, хотя ранее от нас этого не требовалось?**

О5. Когда гости употребляют блюда и напитки на территории ресторана, угроза заражения в целом выше. Недавние исследования показывают, что маска/лицевая повязка может снизить распространение COVID-19.

## **Предприятия с терминалами видео-лотерей (VLT)**

**В1. В Руководстве для VLT в ресторанах указано, что «VLT должны находиться не менее, чем в 6 (шести) футах друг от друга». Насколько мне известно, заведения самостоятельно не могут двигать/перемещать такое оборудование. Верно ли это? Следует ли воспринимать**

**инструкцию как то, что OLCC проверит VLT и совместно с вами определит, как их размещать перед запуском?**

**О1.** VLT проверяются Управлением лотерей штата Орегон (OSL). Если ресторану/бару необходимо их передвинуть, им следует связаться с OSL, откуда из ближайшего местного офиса пришлют специалиста. Перед тем, как вновь включить терминалы, необходимо убедиться, что они отвечают требованиям физического дистанцирования в 6 (шесть) футов.

**В2. Действует ли ограничение на работу до 22:00 и в отношении для терминалов видео-лотереи (VLT)?**

**О2.** Да, ограничение на работу до 22:00 действует и для терминалов видео-лотереи (VLT).

**Доступность документа:** Для лиц с ограниченными возможностями или лиц, говорящих на языке, отличном от английского, ОНА может предоставить информацию в альтернативных форматах, например, в переводе, крупным шрифтом или шрифтом Брайля. Обратитесь к Мавел Моралес (Mavel Morales) по телефону 1-844-882-7889 или 711 ТТУ, либо по электронной почте [ONA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us](mailto:ONA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us).