

Регламент по безопасности в зоне фуд-корта в торговых центрах

Работа фуд-кортов (зон, в которых осуществляют деятельность предприятия общественного питания с общей зоной посадки, не имеющих отдельного помещения под рассадку посетителей) может быть связана с близким контактом людей при нахождении в очереди для размещения или получения заказа, при хаотичном поиске свободного посадочного места после получения заказа, при несоблюдении расстояния между столиками.

Регламент работы предприятий общественного питания в зоне фуд-кортов торговых центров, позволяет организовать обслуживание посетителей с соблюдением всех необходимых мер безопасности, исключающих риски, указанные выше, и предотвращающих распространение новой коронавирусной инфекции covid-19 в этих зонах:

Виды обслуживания	
Обслуживание посетителей за столиками силами представителей арендаторов, без обслуживания у линии касс (присл заказа и выдача заказа за столиком, по аналогии с обслуживанием в ресторанах)	Обслуживание посетителей на базе системы электронного меню (заказ и оплата осуществляются через приложение в мобильном телефоне, доставка заказа за столик – силами представителей арендатора или третьего лица, не посетителями)
Общие требования	
<ol style="list-style-type: none">1) Выделение и обозначение отдельных посадочных зон для каждого арендатора фуд-корта, не имевшего ранее такой зоны, с обеспечением разрывов между зонами не менее 1,5 м2) Обеспечение социальной дистанции 1,5 м между посетителями, в том числе при посадке за столиками (для людей, сидящих за разными столиками)3) Обеспечение посадки из расчета не менее 4 кв. м на человека4) Контроль заполненности фуд-корта из расчета 4 кв. м на человека (или по заполненности посадочных мест) и прекращение доступа на фуд-корт при достижении порогового значения5) Обработка контактных поверхностей после каждого посетителя6) Машинная обработка и дезинфекция разносов после каждого посетителя7) Установка прозрачных защитных экранов для операторов фуд-кортов (остаются только окна для оформления и выдачи заказа)8) Обеспечение расчетов в зоне фуд-корта в безналичной форме9) Постоянная подача свежего воздуха, с запретом на рециркуляцию воздуха внутри системы вентиляции10) Обеспеченность фуд-кортов санузлами в шаговой доступности и возможностью обработать руки антисептиком, в том числе наличие диспенсеров с обеззараживающими средствами для рук около каждого оператора фуд-корта11) Приостановление иных развлекательных и аналогичных мероприятий в зонах фуд-кортов для снижения посещаемости указанных зон12) Размещение информационных материалов о противодействии распространению новой коронавирусной инфекции	