

**КЕРІВНИК РОБІТ  
З ЛІКВІДАЦІЇ НАСЛІДКІВ МЕДИКО-БІОЛОГІЧНОЇ НАДЗВИЧАЙНОЇ  
СИТУАЦІЇ ПРИРОДНОГО ХАРАКТЕРУ ДЕРЖАВНОГО РІВНЯ ПОВ'ЯЗАНОЇ  
ІЗ ПОШИРЕННЯМ КОРОНАВІРУСНОЇ ХВОРОБИ COVID-19  
НА ТЕРИТОРІЇ МІСТА МИРГОРОДА**

**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**

« 06 » січня 2021 року

м. Миргород

№ 41

Про доведення розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків медико-біологічної надзвичайної ситуації природного характеру державного рівня пов'язаної із поширенням коронавірусної хвороби COVID-19 та вжиття заходів відповідного реагування від 04.01.2021 р. №153

Відповідно до статей 75 Кодексу цивільного захисту України, Положення про штаб з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації, затвердженого наказом Міністерства внутрішніх справ від 26.12.2014 р. № 1406, зареєстрованого в Мін'юсті України 16.01.2015 за № 47/26492, з метою організації тестування на гостру респіраторну хворобу COVID-19, спричинену коронавірусом SARS-CoV-2.

1. Начальнику відділу споживчого ринку та підприємництва довести постанову Головного державного санітарного лікаря України від 30.12.2020р. № 57 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», до відповідних суб'єктів господарювання.
2. Завідувачу Миргородського міжрайонного відокремленого підрозділу лабораторних досліджень державної установи "Полтавський обласний лабораторний центр МОЗ України" спільно з Миргородським міськрайонним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області провести моніторинг дотримання протиепідемічного стану та організації харчування в закладах громадського харчування.
3. Загальний контроль за виконанням даного розпорядження залишаю за собою.

Додаток : постанова Головного державного санітарного лікаря України від 30.12.2020 р. № 57 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» - на 4 аркушах.

Керівник робіт з ліквідації  
надзвичайної ситуації

Сергій Швайка

Додаток  
до розпорядження Керівника робіт з  
ліквідації наслідків медико-біологічної  
надзвичайної ситуації природного характеру  
державного рівня пов'язаної із поширенням  
корона вірусної хвороби COVID-19 на території  
м. Миргорода від 06.01.2021 № 41



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

30.12.2021

м. Київ

57

**Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах 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 4 постанови Кабінету Міністрів України від 09 грудня 2020 року. №1236 «Про встановлення карантину та запровадження обмежувальних протиепідемічних заходів з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2» **постановляю:**

1. Затвердити протиепідемічні заходи у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), що додаються.

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

3. Визнати такою, що втратила чинність постанову головного державного санітарного лікаря України від 02 червня 2020 року № 32 «Про внесення змін до Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)»

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

  
В. ЛЯШКО

## **ЗАТВЕРДЖЕНО**

постанова Головного державного  
санітарного лікаря України  
від 30.12.2020 р. №57

### **Протиепідемічні заходи у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)**

Організація роботи та обслуговування в закладах громадського харчування (далі - заклад) здійснюється відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і з урахуванням цих протиепідемічних заходів, спрямованих на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби (COVID-19).

1. Відповідальність за організацію та виконання протиепідемічних заходів покладається на керівника та/або адміністратора закладу.

2. Особа, яка пройшла відповідний інструктаж та призначена відповідальною за дотриманням протиепідемічних заходів у закладі, забезпечує:

- щоденний контроль за виконанням заходів;
- проведення роз'яснювальної роботи з персоналом щодо індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів COVID-19 серед персоналу;
- розробку алгоритмів дій на випадок надзвичайної ситуації, пов'язаною з реєстрацією випадків захворювання на COVID-19 серед персоналу закладу;
- недопущення до роботи персоналу, визначеного таким, який потребує самоізоляції відповідно до галузевих стандартів у сфері охорони здоров'я;
- проведення інструктажу для персоналу щодо запобігання поширенню COVID-19, дотримання правил респіраторної гігієни та протиепідемічних заходів.

3. Допуск до роботи персоналу закладу здійснюється за умови використання засобів індивідуального захисту, зокрема респіраторів або захисних масок, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовлених самостійно, після проведення термометрії.

4. Проведення вимірювання температури тіла рекомендується здійснювати безконтактним методом, у разі здійснення контактним методом - забезпечується обов'язкова дезінфекція виробу, яким здійснюється термометрія, після кожного його використання згідно з інструкцією виробника дезінфекційного засобу.

5. В разі виявлення співробітника з підвищеною температурою тіла понад 37,2 °C або із ознаками гострого респіраторного захворювання, такий співробітник не допускається до роботи з наданням рекомендацій звернутись за медичною допомогою.

Особи, хворі COVID-19 та особи, щодо яких встановлено в процесі епідеміологічного розслідування підозру, підлягають самоізоляції або госпіталізації в порядку, визначеному галузевими стандартами в сфері охорони здоров'я, а також відсторонюються від роботи на час самоізоляції або хвороби.

6. Персонал закладу забезпечується засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на не менше, ніж 2 робочі дні.

Після кожного зняття засобів індивідуального захисту та перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту, працівник повинен ретельно вимити руки з милом або обробити антисептичним засобом.

7. На вході до закладу або поруч з місцем видачі замовлень (при роботі закладу на виніс) організуються 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).

8. У закладі громадського харчування:

здійснюється вимірювання температури тіла відвідувачів безконтактним методом. У разі виявлення відвідувача з підвищеною температурою тіла понад 37,2 °С або із ознаками гострого респіраторного захворювання, такий відвідувач не допускається до закладу;

біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами відповідно до вимог встановлених Кабінетом Міністрів України;

забезпечується дотримання відстані між сусідніми столами та розміщення клієнтів за одним столом відповідно до цімог встановлених Кабінетом Міністрів України;

дозволяється відокремлення частини стола перегородкою, що унеможливило контакт між відвідувачами, розміщеними по обидві її сторони;

меню розміщуються для безконтактного ознайомлення біля входу або місця прийняття замовлення, у кількості, достатній, щоб уникнути скупчення людей, або на столах з матеріалу, що дозволяє проведення обробки дезінфекційним засобом. Дозволяється видача одноразових паперових меню з їх подальшою утилізацією;

видача замовлень в багаторазовому посуді здійснюється виключно за наявності умов для механізованого миття посуду з застосуванням посудомийної машини;

дозволяється користуватись одноразовим посудом з картону або паперу. Прибори та додатки до напоїв (цукор, мішалки, трубочки тощо) мають бути в індивідуальній упаковці;

забезпечується можливість безготівкового (безконтактного) розрахунку.

9. У закладах, що здійснюють обслуговування на виніс та/або на відкритих (літніх) майданчиках:

прийом замовлень відбувається дистанційно (телефоном, з використанням засобів телекомунікацій), через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу або безпосередньо через персонал закладу, які здійснюють обслуговування клієнтів на відкритих (літніх) майданчиках (офіціантів);

видача замовлень клієнтам або офіціантам та розрахунок здійснюється через спеціально облаштоване вікно або через вхідні двері закладу;

видача замовлень на виніс здійснюється виключно в закритій тарі/упаковці;

персонал, що здійснює обслуговування на відкритих (літніх) майданчиках отримує замовлення та здійснює розрахунок без входу до приміщення.

10. У закладах, що здійснюють обслуговування в приміщенні:

забороняється самостійний вхід відвідувачів до закладу без супроводу представника персоналу закладу;

забороняється функціонування дитячих кімнат;

забороняється проведення заходів визначених Кабінетом Міністрів України;

забороняється приготування їжі на відкритих кухнях (окрім тих, що відгороджені від відвідувачів перегородкою);

забороняється функціонування буфетів (окремих зон) самообслуговування, в тому числі для самостійного наливу напоїв клієнтами;

у закладах швидкого харчування страви, напої, підноси та столові прибори повинні видаватися персоналом на прохання відвідувача.

11. Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити:

виконання умов з недопущення утворення черг та скупчення відвідувачів;

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 персоналу 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 та утилізацію використаних засобів індивідуального захисту (захисні маски, респіратори, захисні щитки), паперових серветок в окремі контейнери/урни (картонні або пластикові), з кришками та поліетиленовими пакетами, наступним чином:

поліетиленові пакети з контейнерів, у яких зібрано використані засоби індивідуального захисту (захисні маски, респіратори, захисні щитки), необхідно замінювати після заповнення або за графіком, щільно зав'язувати та наносити маркування («використані засоби індивідуального захисту»);

щоденно здійснювати дезінфекцію контейнерів/урн, картонні контейнери/урни одноразового використання після використання підлягають утилізації.

## 12. Персонал повинен:

регулярно мити руки з рідким 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.

Персонал закладів громадського харчування, в тому числі той, який видає замовлення та здійснює розрахунок, повинен бути одягнений в засоби індивідуального захисту, зокрема респіратор або захисну маску, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовлених самостійно (або захисний екран між працівником та відвідувачем при видачі замовлень на виніс).

Персонал закладів громадського харчування, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами, повинен бути одягнений в засоби індивідуального захисту, зокрема респіратор або захисну маску, що закривають ніс та рот, та окуляри або захисний щиток.

## 13. Відвідувачі повинні:

обробити руки антисептичним засобом перед входом на територію закладу громадського харчування;

дотримуватись фізичної дистанції відповідно до вимог встановлених Кабінетом Міністрів України;

заходити до закладу та пересуватись по ньому вдягненими в респіратор або захисну маску, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовлених самостійно (крім часу сидіння за столом з цілю приймання їжі та/або напоїв);

дотримуватись вимог та посиленних протиепідемічних заходів встановлених Кабінетом Міністрів України на період дії карантину у зв'язку з поширенням гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2.