

Рестораны открылись после 6-месячного перерыва



Новые правила. Что нужно знать?

В понедельник, 3 мая, после шести месяцев вынужденного перерыва начали работу рестораны и кафе.

Однако все теперь не так, как раньше, — заведения должны работать по строгим правилам. Во-первых, кафе и рестораны могут обслуживать посетителей только за столиками на улице. Во-вторых, для сотрудников и самозанятых работников ресторанов, кафе, интернет-кафе, столовых, закусочных, буфетов, кейтеринга и прочих предприятий общественного питания обязательно регулярное проведение самодиагностики (self test).

В-третьих, предприятия, имеющие лицензию и предоставляющие услуги общественного питания, могут работать только при соблюдении следующих условий:

- 1) исключительно на открытом воздухе;
- 2) размещение только сидящих клиентов;
- 3) без воспроизведения музыки;
- 4) соблюдение следующих санитарных требований и ограничений:
 - дезинфекция меню при смене клиентов за столиками;
 - размещение дезинфицирующего средства на каждом столе;
 - обязательное использование маски персоналом и клиентами во время ожидания;
 - до шести человек за столом;
 - соблюдение расстояний между сиденьями и правил гигиены;
 - использование барной стойки со стульями, расставленными попарно на расстоянии полутора метров;

возможность работы с 5:00 до 22:45.

Услуги по упаковке продуктов на вынос (take away), доставке продуктов (delivery) и обслуживания на ходу (drive-through) разрешены и после окончания работы, но без пребывания покупателей внутри или за пределами зоны ответственности предприятия.

Лицензированные предприятия в торговых центрах, междугородных вокзалах и аэропортах будут работать только с предоставлением услуг по продаже товаров на вынос и доставке продуктов.

Отмечается, что для поездки в ресторан гражданам необходимо отправить текстовое сообщение с кодом 6 на номер 13033.

Источник:

<https://rugr.gr/obwestvo/10056-restorany-otkrylis-posle-6mesjachnogo-pereryva.html>