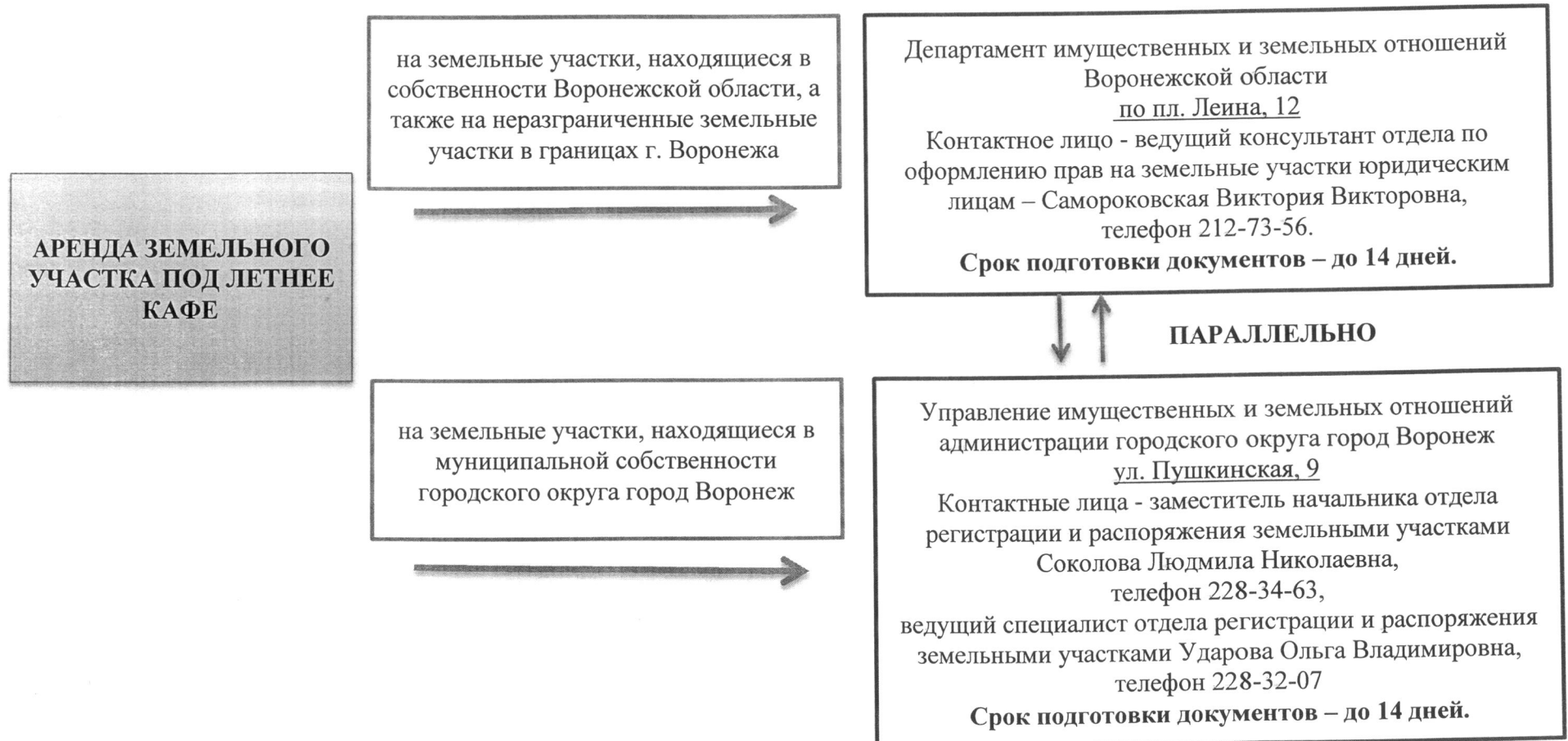
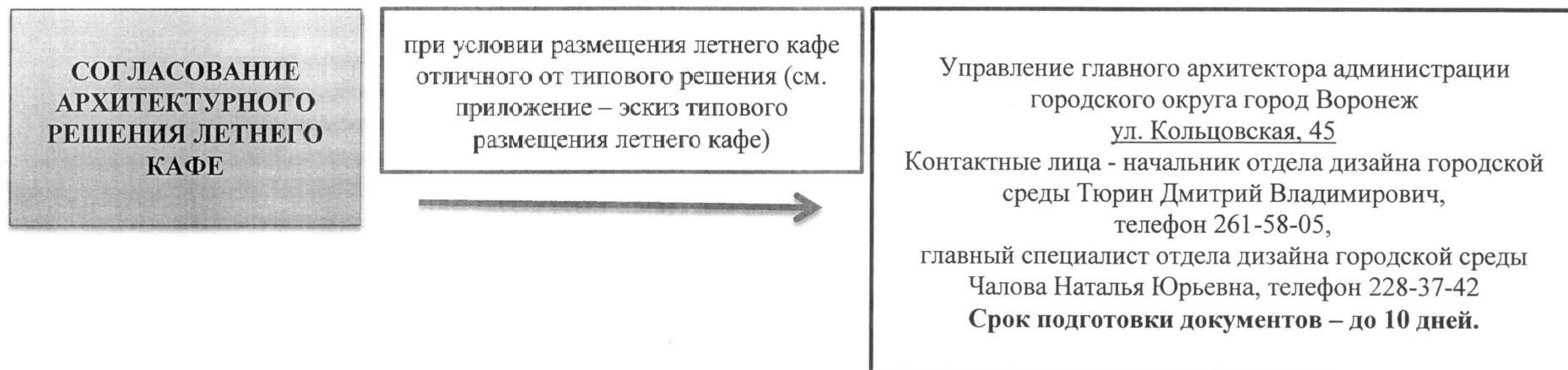


**Алгоритм выдачи разрешительной документации
на размещение летнего кафе на территории
городского округа город Воронеж
в 2020 году.**

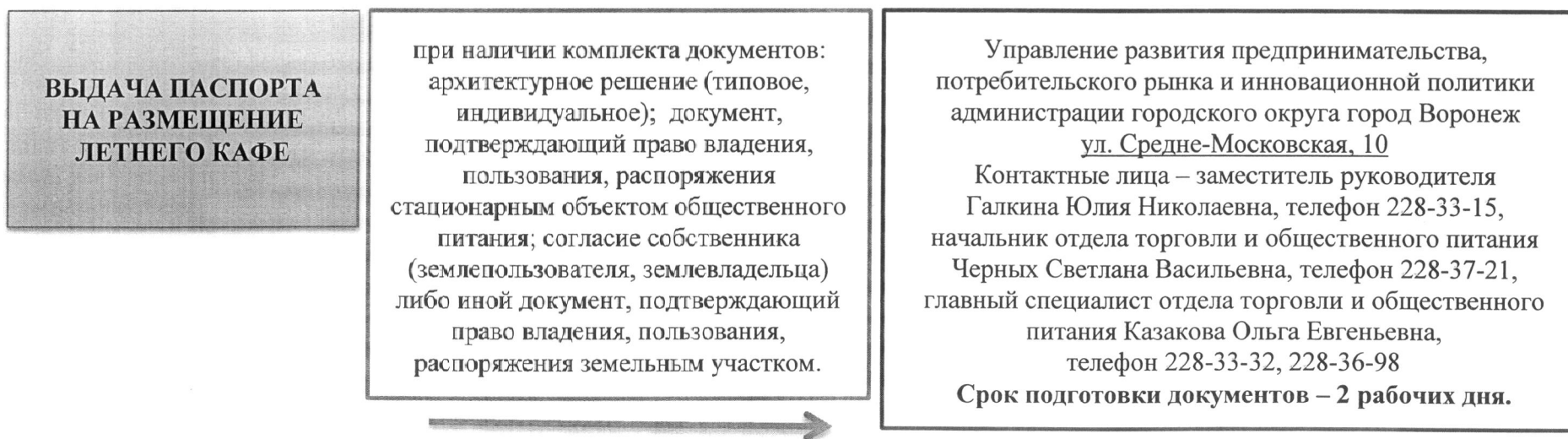
1. Для получения разрешения (Паспорта) на размещение летнего кафе требуется оформить земельно-правовые отношения (при условии, что земельный участок под размещение летнего кафе не в собственности):



2. При оборудовании летнего кафе в виде выносной мебели (столы и стулья) изготовление архитектурного решения летнего кафе не требуется. Элементы оборудования (мебель) устанавливаются в соответствии с эскизом типового размещения летнего кафе (см. приложение). В иных случаях требуется изготовление проекта архитектурного решения летнего кафе.



3. Получение Паспорта на размещение летнего кафе.



Руководителю управления развития
предпринимательства, потребительского
рынка и инновационной политики
администрации городского округа город
Воронеж
А.И. Рыженину

Заявление
о выдаче паспорта размещения временной организации
быстрого обслуживания (летнего кафе)

(наименование юридического лица (Ф.И.О. руководителя юридического лица), Ф.И.О. индивидуального
предпринимателя)

ОГРН _____ от _____
ИНН _____ от _____

Прошу выдать паспорт размещения временной организации быстрого
обслуживания (летнего кафе) по адресу: _____

_____ на земельном участке, прилегающем к _____

(наименование, адрес стационарного предприятия общественного питания)

кадастровый номер земельного участка (при наличии): _____

площадь объекта: _____

специализация: _____

период функционирования объекта: _____

форма размещения объекта: _____

(согласно эскизу типового размещения или в соответствии с проектом архитектурного решения)

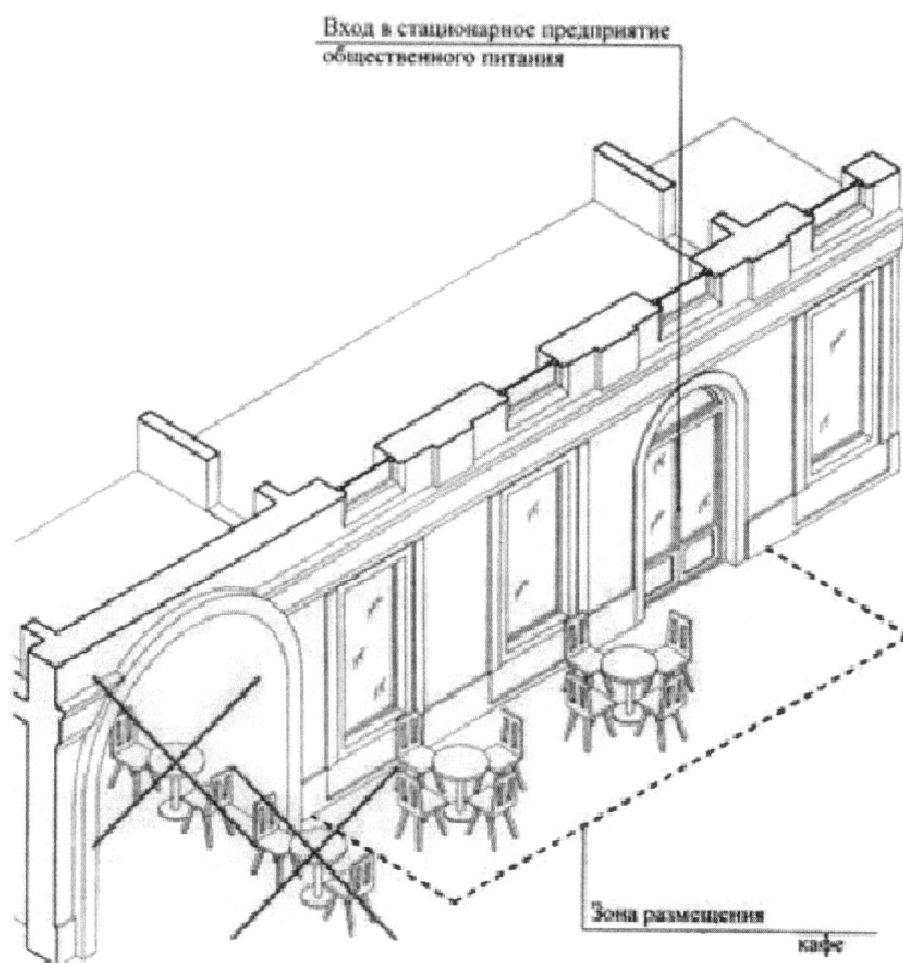
контактный телефон: _____

адрес (юридический и почтовый): _____

В соответствии с требованиями Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ
«О персональных данных» даю согласие на сбор, систематизацию, накопление,
хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение
(в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации)
предоставленных выше персональных данных. Настоящее согласие дано мною бессрочно.

«___» _____ 20__ г. _____ подпись.

ЭСКИЗ ТИПОВОГО
РАЗМЕЩЕНИЯ ВРЕМЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ БЫСТРОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ (ЛЕТНЕГО КАФЕ)





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Управление
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Воронежской области
(Управление Роспотребнадзора
по Воронежской области)**

Космонавтов ул., д. 21а, г. Воронеж, 394038
Тел. 8 (473) 263-77-27, факс 8 (473) 264-14-77
E-mail: ty@grn.vrn.ru www.36.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 75931549, ОГРН 1053600124676,
ИНН/КПП 3665049192/366501001

Главе городского округа
город Воронеж
В.Ю. Кстенину

ул. Плехановская, 10
г. Воронеж, 384018

29.06.2020 № 36-00-02/35-4757-2020

На № _____ от _____
О функционировании летних площадок
предприятий общественного питания

Уважаемый Вадим Юрьевич!

Управление Роспотребнадзора по Воронежской области информирует, что при организации работы летних площадок предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 необходимо руководствоваться методическими рекомендациями «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» МР 3.1./2.3.6.0190-20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 года.

Особенностями работы летних площадок будет являться необходимость организации ежедневного (перед началом рабочей смены) «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника, уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами и лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос).

Персонал предприятия общественного питания должен быть обеспечен запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза

в 3 часа, фильтров- в соответствии с инструкцией), одноразовыми перчатками для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

На входе летней площадки необходима установка дозатора для обработки посетителями рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками.

Размещение столов на летних площадках необходимо проводить с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м. При этом не допускается заполнение пространства между элементами оборудования при помощи оконных и дверных блоков (рамное остекление), сплошных металлических панелей, сайдинг-панелей и остекления.

Необходимо проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: поручней перил, поверхностей столов, спинок стульев, дверных ручек, выключателей, оргтехники. Меню (и/или винная, чайная, кофейная, десертная карта) должно иметь дизайн, допускающий обработку и дезинфекцию после каждого заказа. Предпочтительнее организовать заказ блюд и напитков с использованием QR-кода, световых табло, сенсорных мониторов, дисплеев.

Хозяевам субъектов, оказывающим услуги общественного питания необходимо обеспечить не менее чем пятидневный запас моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного действия, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. При отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

Обращаю Ваше внимание, что работа летних площадок предприятий общественного питания возможна при достижении третьего этапа снятия ограничительных мероприятий.

Прошу учесть указанную информацию при решении вопроса организации работы летних площадок предприятий общественного питания.

Руководитель

И.И. Механтьев



Шукелайт
264-15-23

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19**

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.6. 0190 -20

Москва 2020

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.
MP 3.1/2.3.6. 0190 -20

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «30» мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

30 мая 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19**

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.6.0196-20

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими

средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

3. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

4. Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

5. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

6. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

7. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

8. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

9. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания

(маски, респираторы), перчаток.

10. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

11. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

12. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

13. Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

14. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

16. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.