



ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ О ПИТАНИИ ВО ВНУТРЕННИХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НЬЮ-ЙОРКЕ

Karil Longani (Капил Лонгани)
Советник мэра

Alexis Blane (Алексис Блейн)
Главный заместитель советника

Bess Chiu (Бесс Чиу)
Руководитель по персоналу

Katherine Cocklin (Катерин Коклин)
Заместитель советника

Какие услуги могут предлагать предприятия общественного питания?

Рестораны и другие предприятия общественного питания могут открыть внутренние помещения с местами для посетителей.

В какие часы могут работать предприятия общественного питания?

Предприятия общественного питания могут обслуживать посетителей с **05:00 до 24:00**. В 24:00 подача еды и напитков следует прекратить.

Тем не менее посетители могут оставаться в заведении (внутри или вне помещения) после 24:00 в следующих обстоятельствах:

- Заведения могут проводить мероприятия, которые завершаются в 01:00 или ранее, если они проводятся в соответствии с дополнительными протоколами, указанными в [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Временное руководство Департамента здравоохранения штата Нью-Йорк по предоставлению услуг общественного питания в помещениях в г. Нью-Йорке\)](#).
- Заведения, имеющие лицензию от Департамента штата по контролю алкогольных напитков (State Liquor Authority, SLA), могут продолжать проведение мероприятий, которые разрешены в рамках действующего руководства Департамента здравоохранения (Department of Health, DOH), например боулинг, живые выступления и др., и соответствуют их лицензии, до наступления времени закрытия, установленного на местном уровне (в г. Нью-Йорке 04:00).

Существуют ли ограничения по заполняемости помещений?

Да. Заполняемость помещения (не включая сотрудников) **не должна превышать 75% от максимальной вместимости определенной зоны** (в соответствии с актом приемки в эксплуатацию). Заведения, не имеющие акта приемки в эксплуатацию, должны ориентироваться на [Bulletin #2020-017 \(Бюллетень №2020-017\)](#) Департамента зданий города Нью-Йорка (NYC Department of Buildings, DOB) для определения максимальной вместимости.

Информация о максимальном допустимом количестве людей должна быть вывешена на видном месте внутри или снаружи ресторана.

Допускается ли сидение у барной стойки?

Да, если соблюдается дистанция не менее 1,8 м (6 футов) между компаниями (т. е. между группами посетителей). Заведения должны убедиться, что персонал также соблюдает дистанцию не менее 1,8 м (6 футов) друг от друга и/или от посетителей, когда это возможно.

Разрешены ли мероприятия во внутренних помещениях ресторанов?

Да, мероприятия во внутренних помещениях, таких как крупные площадки и залы для проведения мероприятий, разрешены. Тем не менее заполняемость внутреннего помещения (не включая сотрудников) **не должна превышать 75% от максимальной вместимости определенной зоны** (в соответствии с актом приемки в эксплуатацию) **или 150 человек, в зависимости от того, что меньше.**

Когда сотрудники и посетители должны носить маску для лица?

- Все сотрудники должны постоянно носить маску для лица, за исключением времени, когда они едят или пьют (например, во время перерывов).
- Все посетители (в возрасте от 2 лет) должны постоянно носить маску для лица (кроме случаев их медицинской непереносимости), за исключением времени, когда они сидят. Когда посетители сидят, заведения должны рекомендовать, но не требовать от посетителей носить маски для лица при взаимодействии с персоналом или в то время, когда они не едят и не пьют.

Должны ли заведения измерять температуру посетителям и сотрудникам?

Да. Сотрудникам и посетителям следует измерять температуру до или сразу же после прибытия в заведение.

- Люди с температурой выше 37,7°C (100°F) не допускаются в заведение.

Должны ли заведения запрашивать у посетителей дополнительную информацию при доступе во внутренние помещения?

Да. Один человек из каждой компании должен зарегистрироваться и указать полное имя, адрес и номер телефона для использования в рамках программы отслеживания контактов штата Нью-Йорк. Дополнительную информацию см. [здесь](#).

Какие существуют правила по соблюдению социальной дистанции для посетителей, которые стоят в очереди?

Все посетители должны соблюдать дистанцию не менее 1,8 м (6 футов) в случае ожидания в очереди по любой причине, и заведения должны отчетливо обозначить это расстояние там, где образуется очередь.

Должны ли заведения проводить медицинское обследование сотрудников в связи с COVID-19?

Да. Заведения должны проводить ежедневное медицинское обследование всех сотрудников. Если у посетителей или сотрудников будет положительный результат теста, заведения должны выполнить действия, указанные [здесь](#).

РУКОВОДСТВО ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Какие существуют правила по соблюдению социальной дистанции во внутренних помещениях заведений?

- Во внутренних помещениях столы должны находиться на расстоянии не менее 1,8 м (6 футов) от других столов во всех направлениях. Когда соблюдение такой дистанции невозможно, столы необходимо отделить физическими барьерами высотой не менее 1,5 м (5 футов), и они не должны преграждать путь к аварийным и/или пожарным выходам.

- Посетители из одной компании могут сидеть рядом друг с другом за общим столом, если в компании не более 10 человек.
 - Посетители из одной компании могут не проживать вместе.
 - Посетители из одной компании могут прибывать, садиться за стол и уезжать в разное время, если они взаимодействуют только друг с другом.
- Общие столы для нескольких компаний разрешены, только если между компаниями соблюдается расстояние 1,8 м (6 футов).
- Посетители должны соблюдать социальную дистанцию в очереди и во время использования туалета.

Могут ли посетители есть и пить стоя?

Нет. Есть можно только сидя.

Могу ли я устроить фуршет?

Да, но **не допускается** самообслуживание, и в зале должно быть достаточно сотрудников, чтобы посетители не трогали предметы общего пользования. Необходимо соблюдать надлежащую социальную дистанцию.

Можно ли предлагать посетителям трубочки и/или зубочистки?

Заведения могут предлагать посетителям только трубочки или зубочистки в индивидуальной упаковке.

Могут ли сотрудники есть во внутренних помещениях ресторана?

Сотрудники могут снимать маску для лица и есть во внутренних помещениях при соблюдении социальной дистанции и требований Кодекса здравоохранения (Health Code). Если сотрудники едят внутри за столом, где обычно обслуживают посетителей, это должно учитываться для соблюдения ограничения по максимальной заполняемости на 75%.

Можно ли организовывать живые концерты или выступления диджеев во внутренних помещениях?

Да, если это допускается согласно лицензии SLA, полученной заведением. Все живые выступления следует проводить в соответствии с [NYS Guidance for Arts and Entertainment \(Руководством штата Нью-Йорк по культурным мероприятиям и развлечениям\)](#).

Моя лицензия разрешает проведение развлекательных мероприятий. Допускаются ли они?

Да. Игры в баре (например, дартс, бильярд, игры с подбрасыванием/боулинг/карточные игры, игры с ракеткой, метание топора и т. д.) могут проводиться в соответствии с [DOHMH Guidance on Sports and Recreation \(Руководством Департамента здравоохранения и психической гигиены \(Department of Health and Mental Hygiene, DOHMH\) по проведению спортивных и развлекательных мероприятий\)](#).

ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧЕМУ МЕСТУ

Следует ли развешивать какие-либо вывески/указатели в моем заведении?

Да. Заведения должны разместить указатели для обозначения социальной дистанции в соответствии с требованиями ДОН в связи с COVID-19 и вывески с указанием максимально допустимого количества посетителей. Дополнительную информацию см. [здесь](#).

Должно ли мое заведение соблюдать какие-либо требования в отношении фильтрации воздуха?

Да, заведения должны соблюдать протоколы в отношении вентиляции и/или фильтрации воздуха. Дополнительную информацию см. [здесь](#).

Как заведения должны организовать получение/доставку продуктов?

Предприятия общественного питания должны выделить специальные зоны для получения продуктов от поставщиков и организации доставки.

Существуют ли какие-либо требования к соблюдению социальной дистанции в кухне и помещениях для хранения?

Да. Если в маленьком помещении (например, в кухне или в помещении для хранения) находится более одного сотрудника, то все эти сотрудники должны носить маски для лица. Число сотрудников не должно превышать 75% от максимальной вместимости этой зоны.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Какие дополнительные ресурсы я могу изучить?

- [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Временное руководство Департамента здравоохранения штата Нью-Йорк по предоставлению услуг общественного питания в помещениях в г. Нью-Йорке\)](#)
- [NYS DOH Interim Guidance for Sports and Recreation \(Временное руководство Департамента здравоохранения штата Нью-Йорк по проведению спортивных и развлекательных мероприятий\)](#)
- [NYS DOH Interim Guidance for Small and Medium Scale Performing Arts & Entertainment \(Временное руководство Департамента здравоохранения штата Нью-Йорк по проведению малых и средних культурных и развлекательных мероприятий\)](#)
- [SLA Guidance for Indoor Dining on Licensed On-Premises Establishments \(Руководство SLA по питанию во внутренних помещениях лицензированных заведений\)](#)
- [SLA Guidance on COVID-Related Closing Times \(Руководство SLA в отношении времени закрытия в связи с COVID-19\)](#)
- [NYC Counsel to the Mayor NYC Outdoor Dining FAQ \(Ответы советника мэра г. Нью-Йорка на часто задаваемые вопросы о питании вне помещения заведения\)](#)
- [NYC DOH Guidance for Business and Facilities \(Руководство Департамента здравоохранения штата Нью-Йорк для бизнеса и заведений\)](#)
- [NYC Restaurant Reopening Guide \(Руководство по открытию ресторанов в г. Нью-Йорке\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.101 \(Постановление губернатора 202.101\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.102 \(Постановление губернатора 202.102\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.106 \(Постановление губернатора 202.106\)](#)