



Kapil Longani
Counsel to the Mayor

Alexis Blane
Principal Deputy Counsel

Bess Chiu
Chief of Staff

Katherine Cocklin
Deputy Counsel

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ ОБ ОБСЛУЖИВАНИИ В ПОМЕЩЕНИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НЬЮ-ЙОРКЕ

Когда можно возобновлять обслуживание посетителей в помещениях общественного питания в Нью-Йорке?

В городе Нью-Йорке обслуживание посетителей в помещениях можно возобновлять во всех ресторанах, предприятиях общественного питания и других местах продажи готовой еды начиная с **30 сентября 2020 года**.

Какие блюда и напитки можно подавать при обслуживании посетителей в помещении?

Рестораны и другие предприятия общественного питания могут возобновить обслуживание посетителей в помещении, но обслуживание в баре должно быть по-прежнему закрыто.

- Сотрудники могут готовить напитки в баре, но размещение посетителей и обслуживание в баре не разрешаются.
- Все алкогольные напитки должны подаваться на стол.

В какое время разрешается обслуживать посетителей в помещениях общественного питания?

Ежедневно с **5:00 до полуночи**. Заведения могут разрешать посетителям оставаться до 00:30, но только в том случае, если они сделали заказ ранее.

Есть ли ограничения на количество посадочных мест при обслуживании в помещениях?

Да. В помещении следует размещать (без учета сотрудников заведения) **не более 25% от максимальной вместимости конкретного помещения** (указанной в акте приемки в эксплуатацию). Новая максимальная вместимость помещения должна быть указана в объявлении, вывешенном на видном месте внутри и снаружи ресторана.

Разрешено ли проводить мероприятия в заведении общественного питания?

Да, разрешается проводить мероприятия в заведениях общественного питания (в том числе в больших помещениях для мероприятий и банкетных залах), но в помещении следует размещать (без учета сотрудников заведения) **не более 25% от максимальной вместимости конкретного помещения** (указанной в акте приемки в эксплуатацию) **или 50 посетителей, в зависимости от того, какое количество меньше.**

Можно привести пример расчета максимальной вместимости помещения для мероприятий?

Да! Пример приведен ниже.

<u>Макс. вместимость 25% от макс. вместимости для мероприятий</u>		<u>Предельная вместимость</u>
1000	250	50
500	125	50
200	50	50
100	25	25

Обязательно ли надевать маски?

- Все сотрудники должны постоянно носить защитные маски, кроме времени приема пищи или употребления напитков.
- Все посетители (в возрасте двух лет и старше) должны постоянно носить защитные маски (кроме случаев, когда они имеют медицинские противопоказания). Посетители могут снимать маски, когда они сидят за столом.

Требуется ли проверять температуру при обслуживании в помещениях общественного питания?

Да. У сотрудников и посетителей заведений общественного питания необходимо проверять температуру до входа или сразу после входа в заведение.

- Не разрешается допускать в заведение людей с температурой выше 100 °F (37,7 °C).
- В заведении должны регистрироваться все выполненные проверки температуры. Подробную информацию см. [здесь](#).

Должны ли заведения общественного питания собирать у посетителей какую-либо дополнительную информацию?

Да. Один человек от каждой группы посетителей должен указать свое имя, адрес и телефон, которые будут использованы в случае отслеживания контактов учреждениями штата Нью-Йорк. Подробную информацию см. [здесь](#).

Какие требования социальной дистанции действуют для очередей?

Все посетители, стоящие в очереди на проверку здоровья на улице или в помещении, должны соблюдать дистанцию в 6 футов, **и** заведение должно нанести четкую разметку дистанции в 6 футов в местах образования очередей.

Заведения общественного питания должны проводить проверку здоровья сотрудников в связи с COVID-19?

Да. Заведения должны ежедневно проводить проверку здоровья всех сотрудников. Если у кого-либо из сотрудников будут положительные результаты теста, заведение должно выполнить меры, описанные [здесь](#).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

Какие требования социальной дистанции действуют для обслуживания в помещениях общественного питания?

- Расстояние между столиками в помещении должно быть не менее 6 футов во всех направлениях. В случаях, когда соблюдение этой дистанции невозможно, между столами должны быть установлены физические перегородки высотой не менее 5 футов, не блокирующие запасные и/или пожарные выходы.

- Посетителей из одной группы можно сажать за один общий стол, если в группе не более 10 человек.
 - В одной группе могут быть посетители из разных домохозяйств.
 - Посетители из одной группы могут приходить, садиться за стол и уходить в разное время, при условии что их общение ограничено своей группой.
- Размещение нескольких групп за одним общим столом разрешается только в том случае, если между группами сохраняется расстояние не менее 6 футов.
- При ожидании и использовании туалетов посетители должны соблюдать социальную дистанцию.

Могут ли посетители есть и пить стоя?

Нет, в помещениях разрешается обслуживать только посетителей, сидящих за столами.

Разрешается ли устраивать буфет?

Да, но **нельзя** устраивать буфеты с самообслуживанием, и в буфете должно быть достаточно сотрудников, чтобы посетители не трогали раздаточные ложки, вилки и т. п. При этом необходимо соблюдать социальную дистанцию.

Можно ли предлагать посетителям трубочки для напитков и/или зубочистки?

Заведения могут предлагать посетителям только трубочки и зубочистки в индивидуальной заводской упаковке.

Могут ли сотрудники принимать пищу в помещении общественного питания?

Сотрудники могут без масок принимать пищу на кухне или в общем зале заведения, соблюдая социальную дистанцию. Если сотрудники принимают пищу в зале за столом, предназначенным для посетителей, они учитываются при расчете 25% от максимальной вместимости помещения.

Обязательно ли продавать посетителям еду, чтобы они могли заказать алкогольные напитки?

Возможны разные варианты. Продавать еду вместе с подачей спиртных напитков обязаны только рестораны, у которых в лицензии на продажу спиртных напитков указана обязательная подача еды посетителям. Заведения, работающие на основании такой лицензии, могут подавать алкогольные напитки только посетителям, заказавшим еду.

Какую еду разрешается предлагать посетителям в заведении, в котором при подаче спиртных напитков требуется заказ еды?

Инструкции Управления штата по контролю за оборотом спиртных напитков (State Liquor Authority, SLA) с указанием того, какие виды и количество блюд необходимо заказывать для соблюдения «правила заказа еды», приведены [здесь](#). Группа из нескольких человек может заказать одно общее блюдо, при условии что его будет достаточно для всех участников группы.

Обязан ли посетитель заказывать еду с каждым заказанным алкогольным напитком?

Нет. Не требуется дополнительно заказывать еду, если блюда, поданного с первым заказом спиртных напитков, достаточно для всех участников группы.

Можно ли предлагать выступления артистов или диджея в помещении общественного питания?

Все зависит от вашей лицензии. Заведения, работающие по лицензии SLA, могут предлагать живую музыку только в том случае, если такая деятельность явно разрешена в их лицензии. Однако музыка должна быть сопутствующей по отношению к обслуживанию посетителей, то

есть не разрешается проводить рекламируемые концерты с продажей билетов, для которых сопутствующим является обслуживание посетителей. Все прочие выступления артистов (экзотические танцы, комедийные шоу и т. п.) не разрешаются.

В моей лицензии разрешены танцы и/или сопутствующие развлечения. Они сейчас разрешены?

Нет, танцы и барные игры (дартс, бильярд, корнхол и т. д.) пока не разрешены.

ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧЕМУ МЕСТУ

Обязательно ли вывешивать плакаты и таблички в заведении?

Да. В заведениях общественного питания должны быть вывешены плакаты и таблички в соответствии с требованиями Департамента здравоохранения (Department of Health, DOH) и правилами социальной дистанции. Подробную информацию можно прочитать [здесь](#).

Обязательно ли в заведении соблюдать требования к фильтрации воздуха?

Да, в заведениях должны быть выполнены протоколы вентиляции и/или фильтрации воздуха. Подробную информацию можно прочитать [здесь](#).

Обязательно ли проводить проверки кухонного оборудования перед возобновлением работы?

Да. Перед возобновлением работы заведения общественного питания должны провести проверку или оценку кухонного оборудования.

Как должны быть организованы в заведении приемка и доставка товаров?

В заведениях общественного питания должны быть четко обозначены зоны для приемки и доставки товаров.

Действуют ли требования социальной дистанции для кухни и кладовых?

Да. В небольших помещениях заведения (на кухне, в кладовой и т. п.) не должно находиться более одного человека, если сотрудники не носят приемлемую защитную маску (в любом случае не разрешается превышать 25% от максимальной вместимости этих помещений).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Какие дополнительные ресурсы можно использовать?

- [Временные инструкции DOH штата Нью-Йорк для обслуживания в помещениях общественного питания](#)
- [Инструкции SLA для этапа 3/4 для стационарных предприятий общественного питания](#)
- [Инструкции SLA о требовании продажи еды с напитками в заведениях с лицензией на сопутствующие развлечения](#)
- [Инструкции DOH штата Нью-Йорк для уличной продажи и продажи навынос еды](#)
- [Ответы юрисконсульта мэрии Нью-Йорка на вопросы об обслуживании на террасах ресторанов и кафе](#)
- [Инструкции DOH города Нью-Йорка для предприятий и помещений](#)

У меня остались вопросы о правилах обслуживания в помещениях общественного питания. Куда мне обратиться?

Для получения дополнительной информации напишите по электронной почте в Управление юрисконсульта мэрии (Office of Counsel to the Mayor) по адресу CounselToTheMayor@cityhall.nyc.gov. В строке темы письма укажите «indoor dining».