

# ПРОТОКОЛ ЗА ОТВОРАЊЕ И РАБОТА НА УГОСТИТЕЛСКИТЕ ОБЈЕКТИ ЗА ИСХРАНА

## ВТОРА ФАЗА

1. Ограничено работно време од 08:00 до 22:00 часот
2. Вработените во угостителскиот објект кои послужуваат задолжително носат заштитни маски и зачестено одржуваат хигиена на раце
3. Се дозволува работа само на отворените делови од угостителските објекти за исхрана со послужување, отворени од три страни, со кровна конструкција
4. Се ограничува бројот на гости, ќе се послужуваат само гости кои може да седат и лица кои преку шалтер ќе подигнуваат нарачки
5. Не е дозволено послужување на гости на стоење на шанк и стоечки маси
6. Задолжително менаџирање на влегување на гостите. Одредено одговорно лице пред влезот на угостителскиот објект
7. На отворениот простор за послужување на гости каде има поставено маси, да се обезбеди растојание од столче до столче од 1,5-2м со соседните маси во сите правци
8. На една маса со четири столици може да седат и да се послужуваат максимум две лица
9. На една маса со четири столици може да се послужуваат четири лица доколку се од исто семејство
10. Дозволен е маскимален број на 12 лица на споени маси заедно со задолжително растојание помеѓу секој гостин од 1,5м
11. Задолжително поставување дезинфекционо средство за раце на секоја маса
12. Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на лична хигиена (често миене раце) во сите фази на подготовка, прием и послужување на храна
13. Засилени санитарно-хигиенски мерки, пребришување на масите со средство за дезинфекција кое делува на вируси според упатство од производителот при заминување на гостите од секоја маса
14. На крајот на смената задолжително механичко чистење и дезинфекција со средство кое делува на вируси
15. Забрането е користење на сушачи за раце во тоалетите и задолжително користење на хартиени бришачи за раце за еднократна употреба
16. Забрането организирање на прослави (свадби, родендени, крштемки и сл.)

