



Preporuke za zaposlene i goste u kafićima i restoranima

Kafići i restorani počinju sa radom 4. maja. Zbog epidemije koronavirusa, i gosti i zaposleni moraće da se pridržavaju brojnih mera. Zavod za javno zdravlje preporučuje da delatnosti treba sprovoditi fazno - u skladu sa epidemiološkom situacijom na teritoriji Srbije, kao i na lokalnim nivoima.

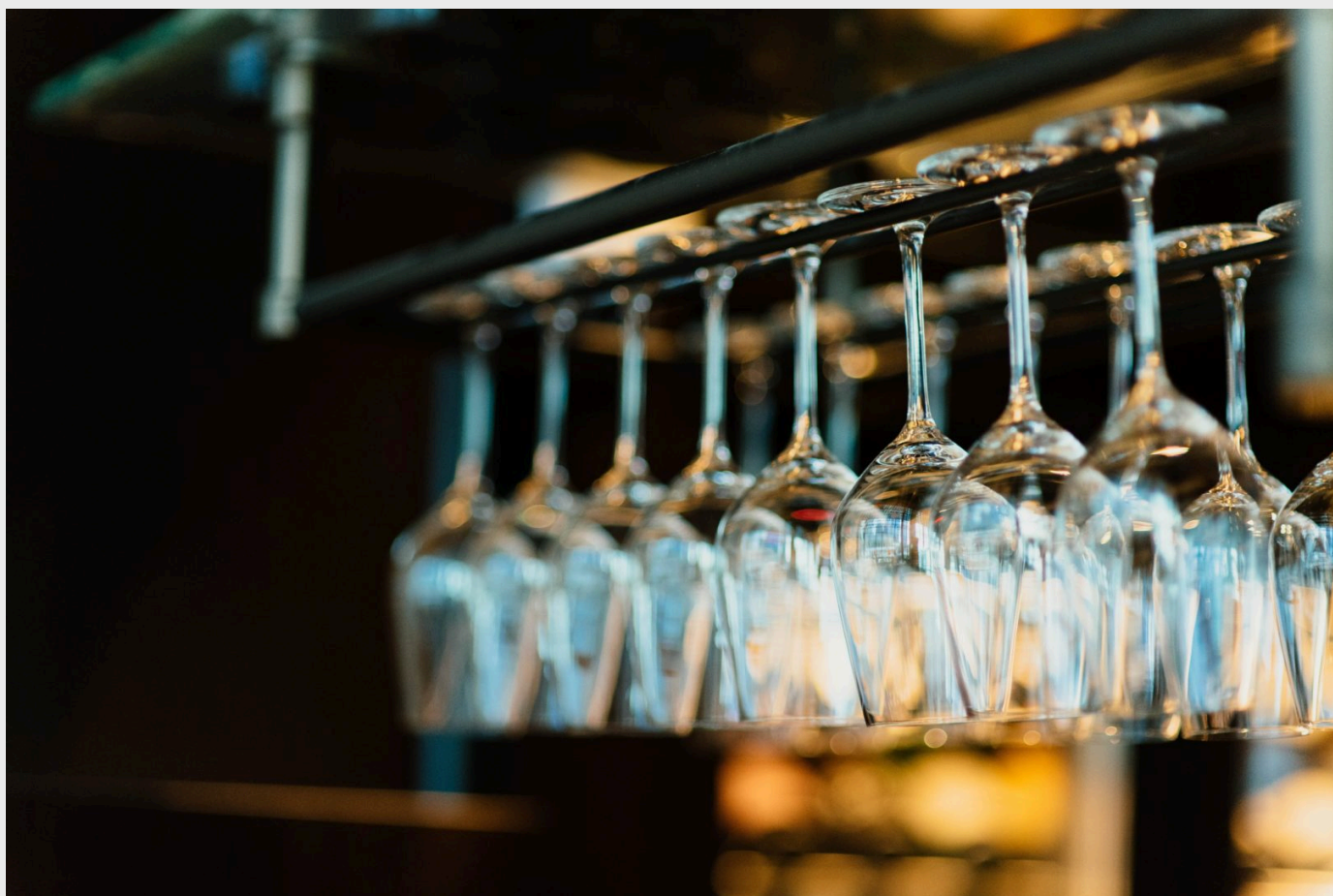
Vlasnici, zaposleni, gosti i korisnici usluga moraće da se pridržavaju niza mera, a nadležne inspekcije (sanitarna, tržišta) moraće da prate njihovo sprovođenje.



- Obavezno je nošenje lične zaštitne opreme svih zaposlenih tokom rada - maske, radne uniforme i po potrebi rukavice.
- Zaposleni koji direktno komuniciraju ili uslužuju goste i korisnike poželjno je da koriste i vizir.
- Gosti u ugostiteljske objekte moraju ulaziti sa maskom, koja se mora nositi i prilikom preuzimanja hrane i pića putem kućne dostave ili šalterske prodaje.
- Bez maski u prostoru objekta mogu boraviti samo gosti dok su za svojim stolom.
- U svim ostalim prilikama boravka u prostoru objekta, dolaska/odlaska, naručivanja, preuzimanja, plaćanja na pultu, korišćenja sanitarnih prostorija, gosti moraju nositi masku
- Pre početka rada, potrebno je sprovesti pranje, čišćenje i dezinfekciju prostora, pribora i opreme, kao i provetravanje prostorija.
- Na ulazu u objekat moraće da budu postavljene dezo-barijere i dozeri za dezinfekciju ruku za obaveznu dezinfekciju pri ulasku u objekat.

Raspored stolova:

Raspored stolova u zatvorenom ili otvorenom prostoru ugostiteljskih objekata moraće da se organizuje tako da razmak između gostiju koji sede za istim ili susednim stolovima ne bude manji od propisanog rastojanja od dva metra. U suprotnom, vlasnici će morati da obezbede fizičke barijere (od pleksiglasa ili drugog punog materijala) koje će deliti prostor između stolova.



Jelovnici:

Iz upotrebe će morati da se izbace kečap, senf, sosovi, ulje, slanik, šećer, čaj i slično, a koji se nalaze u posudama za zajedničku upotrebu. Preporučuje se korišćenje papirnih menija za jednokratnu upotrebu,

koji se bacaju posle svakog gosta ili eventualno menija za višekratnu upotrebu a koji su pogodni za dezinfekciju i moraju se dezinfikovati posle svakog gosta.

Plaćanje računa:

Zavod preporučuje da se u svim ugostiteljskim objektima, u skladu sa mogućnostima, odvoji naplate usluga od poslova usluživanja hrane. To znači da zaposleni koji poslužuje hranu i piće ne treba da obavlja naplatu usluge.

Treba favorizovati beskontaktno plaćanje karticama.