



# ПРАВИТЕЛЬСТВО ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

03 августа 2020 г.

№ 489-п

г. Тюмень

*О внесении изменений  
в постановление от 17.03.2020  
№ 120-п*

В постановление Правительства Тюменской области от 17.03.2020 № 120-п «О введении режима повышенной готовности» внести следующие изменения:

1. В пункте 3:

подпункт 3.1 дополнить словами «или во исполнение соглашений между Тюменской областью и федеральными органами исполнительной власти;»;

подпункт 3.2 изложить в следующей редакции:

«3.2. проведение мероприятий, в том числе в сфере культуры, физической культуры и спорта, религиозной, выставочной, развлекательной, просветительской деятельности и иных подобных мероприятий с очным присутствием граждан, за исключением:

мероприятий, организуемых благотворительными организациями;

организации тренировочного процесса спортсменов, являющихся жителями Тюменской области и входящих в составы сборных команд России и Тюменской области по видам спорта;

организации тренировочного процесса (включая программы дополнительного образования и программы спортивной подготовки), а также занятий по физической культуре по месту жительства и отдыха граждан на спортивных и досуговых площадках;»;

абзац первый подпункта 3.3 изложить в следующей редакции:

«3.3. образовательный процесс (включая программы дополнительного образования, спортивной подготовки) в зданиях всех образовательных, физкультурно-спортивных организаций, осуществляющих свою деятельность в Тюменской области, за исключением:».

2. Подпункт 6.8 пункта 6 признать утратившим силу.

3. В пункте 8:

подпункт 8.1 изложить в следующей редакции:

«8.1. деятельность расположенных на территории торгово-развлекательных центров, торговых центров и торговых комплексов кинотеатров (кинозалов), детских игровых комнат и детских развлекательных центров, иных объектов, за исключением торговых объектов, осуществляющих реализацию продовольственных и непродовольственных товаров, объектов предоставления услуг населению, фитнес-комплексов при условии оказания услуг для индивидуальных занятий населения физической культурой и спортом, а также объектов общественного питания, осуществляющих деятельность в соответствии с подпунктом 8.3 пункта 8 настоящего постановления;»;

подпункт 8.3 дополнить абзацем четвертым следующего содержания:

«деятельности предприятий общественного питания по обслуживанию потребителей (гостей) с использованием зала предприятия общественного питания (зала обслуживания), осуществляемой с соблюдением требований, установленных приложением № 3 к настоящему постановлению, при условии включения предприятия общественного питания в Единый реестр работающих предприятий общественного питания и соблюдении обязательных требований по организации работы предприятий общественного питания;»;

в подпункте 8.4 слова «, банно-оздоровительных комплексов» исключить.

4. В абзаце втором пункта 15 слова «4 человек» заменить словами «10 человек.».

5. В приложении № 2 к постановлению:

подпункт 5.2 пункта 5 раздела 6 признать утратившим силу;

дополнить разделом 10 в редакции согласно приложению № 1 к настоящему постановлению.

6. Дополнить приложениями № 3, 4 к постановлению согласно приложениям № 2, 3 к настоящему постановлению соответственно.

Губернатор области

**А.В. Моор**



## **Раздел 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БАНЬ И САУН**

1. Проведение перед открытием бани, сауны генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" для сотрудников с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны.

3. Организация "входного фильтра" для посетителей с проведением контроля температуры тела и уточнением информации о состоянии здоровья и возможных контактах с больными COVID-19 лицами.

4. Организация при входе в баню, сауну мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

5. Запрет входа в бани, сауны лиц, не связанных с их деятельностью, за исключением работ, связанных с ремонтом и обслуживанием оборудования.

6. Ограничение контактов между работниками и между посетителями:

6.1. Организация посещения бань, саун из расчета 1,5 кв. м в зоне отдыха на одного посетителя.

6.2. Исключение ожидания посетителями внутри бани, сауны.

6.3. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников и посетителей (в том числе путем нанесения разметки во всех помещениях, кроме парильной, на расстоянии 1,5 метра).

7. Запрет на использование купелей и бассейнов.

8. Организация посменной работы сотрудников.

9. Запрет приема пищи персоналом на рабочих местах. Выделение для приема пищи персонала специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

10. Предоставление посетителям только упакованных напитков и готовой пищевой продукции (блюд) исключительно в промышленной упаковке

(ланч-боксах) с возможностью разогрева в специально оборудованных местах.

11. Рекомендация посетителям приносить с собой только холодные (упакованные) и горячие напитки, запрет на употребление посетителями принесенной пищевой продукции (блюд).

12. Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков.

13. Обеспечение и контроль за использованием работниками специальной одежды и обуви и средств индивидуальной защиты (маски одноразовые или многоразовые, исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа; перчатки) (за исключением парильных).

14. Обеспечение ежедневной (после окончания работы) стирки специальной одежды работников и белья для посетителей (простыни, полотенца и т. д.) по договору со специализированной организацией или непосредственно в бане, сауне (при наличии соответствующих условий).

15. Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств.

16. Проведение проветривания помещений, оборудованных оконными проемами, между сменами.

17. Проведение каждые 2 часа влажной уборки с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия всех помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, туалетные комнаты, помывочных) с обработкой всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, подлокотников, стульев, диванов) с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

В зоне отдыха уборка и дезинфекция после каждого клиента.

18. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

19. Обеспечить проведение информирования работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной гигиены (регулярного мытья рук с мылом и обработки кожным антисептиком в течение всего рабочего дня, после посещения санузла, перед приемом пищи).

Приложение № 2  
к постановлению Правительства  
Тюменской области  
от 03 августа 2020 г. № 489-п

**ПОРЯДОК ВОЗОБНОВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
(ГОСТЕЙ) С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗАЛА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ (ЗАЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ)**

1. Предприятия общественного питания (организации и индивидуальные предприниматели) вправе осуществлять деятельность по обслуживанию потребителей (гостей) с использованием зала предприятия общественного питания (зала обслуживания) при выполнении следующих условий:

1) направление предприятием общественного питания Уведомления о возобновлении деятельности и соблюдении обязательных требований по форме согласно приложению № 4 к настоящему постановлению;

2) размещение информации о предприятии общественного питания в Едином реестре работающих предприятий общественного питания;

3) обеспечение соблюдения обязательных требований, указанных в Уведомлении о возобновлении деятельности и соблюдении обязательных требований по форме согласно приложению № 4 к настоящему постановлению, а также обязательных требований, определенных приложением № 2 к настоящему постановлению, иных требований настоящего постановления.

2. Уведомление о возобновлении деятельности и соблюдении обязательных требований по форме согласно приложению № 4 к настоящему постановлению заполняется на Официальном портале органов государственной власти Тюменской области, распечатывается на бумажном носителе и подписывается руководителем предприятия общественного питания, после чего скан-образ подписанного Уведомления загружается на Официальный портал органов государственной власти Тюменской области.

Поступившее на Официальный портал органов государственной власти Тюменской области Уведомление о возобновлении деятельности и соблюдении обязательных требований рассматривается Департаментом потребительского рынка и туризма Тюменской области в течение трех рабочих дней со дня поступления в порядке, установленном приказом Департамента потребительского рынка и туризма Тюменской области, и вносится в Единый реестр работающих предприятий общественного питания.

3. Основаниями для отказа во внесении информации о предприятии общественного питания в Единый реестр работающих предприятий общественного питания являются:

1) непредставление или предоставление не в полном объеме сведений, обязательных для предоставления в соответствии с пунктами 1, 2 настоящего постановления и приложением № 4 к настоящему постановлению;

2) предоставление недостоверных сведений. Под недостоверными сведениями понимается наличие в содержании представленных документов информации, не соответствующей действительности.

4. В случае отказа во внесении информации о предприятии общественного питания в Единый реестр работающих предприятий общественного питания на адрес электронной почты предприятия, указанный в уведомлении о начале работы и соблюдении обязательных требований, направляется уведомление об отказе с указанием причины такого отказа.

5. Отказ во внесении информации о предприятии общественного питания в Единый реестр работающих предприятий общественного питания может быть обжалован в Департамент потребительского рынка и туризма Тюменской области.

6. На основании полученных в соответствии с пунктами 1, 2 настоящего приложения к постановлению уведомлений о возобновлении деятельности и соблюдении обязательных требований формируется Единый реестр работающих предприятий общественного питания, который размещается на Официальном портале органов государственной власти Тюменской области в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

7. Осуществление деятельности по обслуживанию потребителей (гостей) с использованием зала предприятия общественного питания (зала обслуживания) допускается со дня размещения информации о предприятии общественного питания в Едином реестре работающих предприятий общественного питания.

8. В случае выявления несоблюдения предприятием общественного питания, включенным в Единый реестр работающих предприятий общественного питания, обязательных требований, определенных приложением № 4 к настоящему постановлению, иных требований настоящего постановления информация о предприятии исключается из Единого реестра работающих предприятий общественного питания в течение одного календарного дня со дня поступления информации от уполномоченных органов власти о выявлении несоблюдения обязательных требований, иных требований настоящего постановления в Департамент потребительского рынка и туризма Тюменской области.

9. В случае дополнения (изменения) обязательных требований, указанных в приложении № 4 к настоящему постановлению, предприятия общественного питания, включенные в Единый реестр работающих предприятий общественного питания, обязаны обеспечить соблюдение указанных дополненных (измененных) обязательных требований, а также приостановить деятельность, не соответствующую обязательным требованиям, до момента полного выполнения дополненных (измененных) обязательных требований.

Приложение № 3  
к постановлению Правительства  
Тюменской области  
от 03 августа 2020 г. № 489-п

**УВЕДОМЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
О ВОЗОБНОВЛЕНИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
(ГОСТЕЙ) С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗАЛА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ (ЗАЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ) И СОБЛЮДЕНИИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ  
ТРЕБОВАНИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Наименование предприятия общественного питания (организации, индивидуального предпринимателя)	
Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)	
Основной государственный регистрационный номер юридического лица (ОГРН)/Основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя (ОГРНИП)	
Адрес местонахождения	
Адреса мест фактического осуществления деятельности	
Количество филиалов	
Количество обособленных подразделений	
Численность работников	
Общая площадь занимаемых помещений	
Тип предприятия питания	
Ф.И.О. руководителя	
Прямой контактный телефон руководителя	
Адрес электронной почты	

**Настоящим уведомлением подтверждаю выполнение следующих  
обязательных требований по организации работы предприятий  
общественного питания**

№ п/п	Обязательные требования	Отметка о выполнении
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.	
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	Оснащение предприятия 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.	

За нарушение обязательных требований предупрежден об административной (статьи 6.3, 20.6, 20.6.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях; статья 3.6 Кодекса об административной ответственности Тюменской области) и уголовной (статья 236 Уголовного кодекса РФ) ответственности.

дата

Ф.И.О. руководителя/подпись

Печать организации (при наличии)