# Tabela zmian redakcyjnych w Wytycznych dla branży gastronomia

# gov.pl/rozwoj

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opublikowano dnia | Jak było | Jak jest |
| 1. | 03.06.2020 | Przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m2. | Brak |
| 2. | 03.06.2020 | Ustalenie i kontrolę maksymalnej liczby gości w restauracji – na podstawie liczby dostępnych miejsc siedzących, przy uwzględnieniu zasad zawartych powyżej (nie licząc tych wyłączonych z użytkowania). | Brak |
| 3. | 03.06.2020 | Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu. | Brak |
| 4. | 03.06.2020 | Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane. | Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące w trakcie konsumpcji nie jest wymagane. |
| 5. | 03.06.2020 | ustalenie stałych, jak najmniej licznych  zmian pracowników, | ustalenie stałych, jak najmniej licznych  zmian pracowników, jeśli jest to możliwe w związku ze standardami czasu pracy, |
| 6. | 03.06.2020 | przynoszenie zamówień na tacach, | przynoszenie zamówień na tacach (dostarczenie do stolika nie dotyczy food court albo przypadków, kiedy restauracja nie udostępnia sama stolików), |
| 7. | 03.06.2020 | Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba, że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie. Wyjątkiem są stoliki, w których zamontowano przegrody, np. z pleksi, pomiędzy osobami. | Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi proponowana jest redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia; zalecane jest usadzanie gości po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie. |
| 8. | 03.06.2020 | Należy wyłączyć z użycia przestrzenie samoobsługowe, w tym bary sałatkowe, bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów. | Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. „wiejskie stoły”, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo)) możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc. |