

**ФОРМА ОЦЕНКИ
АНТИ-ВИРУСНЫХ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР,
ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ
В ТОЧКАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА :

АДРЕС ОБЪЕКТА :

ТЕЛЕФОН/ФАКС :

ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС И САЙТ :

ТИП И КЛАСС ОБЪЕКТА :

ДАТА И № СЕРТИФИКАТА :

ДЕРЖАТЕЛЬ СЕРТИФИКАТА :

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ :

**ФОРМА ОЦЕНКИ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР
НА ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

А - ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ИДЕНТИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли на объекте квалифицированный персонал для локальной адаптации и проверки эффективности мер по предотвращению заражения и гигиенических стандартов?		
2	Подготовлены ли планы социальной дистанции на объекте?		
3	Закрыты ли детские игровые площадки и игровые автоматы?		
4	Было ли прекращено использование любых настольных игр на объекте?		
5	Были ли приняты меры указания социальной дистанции путем разметки мест возможного скопления людей на всех входах объекта?		
6	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения?		
7	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?		
8	Планируются ли периодические базовые тренинги по планам и алгоритмам, разработанных для сотрудников компании?		
9	Были ли приняты необходимые меры для проведения совещаний руководителей отделов объекта с помощью программ телеконференций и обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?		
10	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?		
11	Подготовлены ли печатные настенные материалы и размещены ли они в местах для персонала и общих зонах для проведения противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий?		
12	Переведены ли печатные настенные материалы, минимум, на 3 языка?		
13	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности объектов, которые были закрыты?		
14	В случае необходимости, имеются ли в наличии защитные маски и снаряжение на входе в объект?		

15	Предоставляется ли гостям письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены в период эпидемии Covid-19, и правилах, которым должны следовать гости?		
16	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		
17	Все установки и оборудование (энергетика, отопление, вентиляция, оборудование для кондиционирования воздуха, посудомоечные машины, стиральные машины, холодильники, лифты и т. д.), периодически обслуживаются уполномоченной службой или обученными специалистами?		
18	Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?		
19	Проводится ли проветривание помещений по необходимости?		
20	Проводятся ли измерения температуры тела сотрудников с помощью термодатчиков на входе и выходе? Проводится ли регулярная проверка записей измеренной температуры тела? Осуществляется ли контроль температуры тела с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков для входящих посетителей?		
21	В случае обнаружения в записях диапазона температур за пределами допустимого у персонала, определены ли действия, которые необходимо предпринять?		
22	В случае обнаружения в записях диапазона температур за пределами допустимого, разработан ли план действий, которые необходимо предпринять?		
23	Проводятся ли периодические совещания по оценке принятых мер и алгоритмов с руководителями подразделений, ответственными за безопасность пищевых продуктов и гигиены, по закупкам, приемке товаров, складам, кухне и складам пищевых продуктов?		
24	Имеют ли сотрудники «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный Министерством образования либо другими уполномоченными организациями?		
25	Соответствуют ли гигиеническим требованиям магазины, находящиеся на территории объекта (если имеются)?		

Б. УСЛУГИ ПАРКОВЩИКА ТРАНСПОРТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Пользуются ли парковщики антисептиком для рук до и после каждой парковки гостевого автомобиля?		
2	Используют ли парковщики защитные маски перед посадкой в автомобиль?		
3	Были ли обучены парковщики правилам ношения перчаток? Проводится ли контроль выполнения правил?		

В. ВХОД ГОСТЕЙ НА ОБЪЕКТ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлен ли на входе алгоритм для информирования гостей по соблюдению социальной дистанции?		
2	Имеют ли сотрудники соответствующего отдела полную информацию обо всех действиях, которые необходимо предпринять во время посещения гостя?		
3	Имеются ли в наличии антисептические средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. на входе объекта? Доступны ли данные средства для использования гостями на входе?		
4	Проводятся ли измерения температуры тела на входе? В случае обнаружения температуры тела выше 38 градусов, предупреждают ли гостей о необходимости обратиться в медицинское учреждение?		
5	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?		
6	В невозможности бесконтактной оплаты через терминал, протираются ли устройства дезинфицирующим средством после каждой оплаты?		

Г. МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
2	Обучается ли персонал использованию защитных средств?		
3	Сделаны ли необходимые предупреждения об использовании защитных средств персоналом и проверяется ли применение персоналом защитных средств и правильность их использования?		
4	Ведется ли учет в личных делах персонала по их тренингам, мотивации и психологической поддержке?		
5	Приняты ли какие-либо меры по сохранению защитной социальной дистанции в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		

6	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
7	Проводятся ли ежедневные проверки температуры тела и общего состояния здоровья персонала перед началом работы?		

Д. ПОДГОТОВКА МЕСТ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) Кухня

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией объекта?		
2	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с чек-листом проведения уборки на кухне?		
3	Проверяются ли протоколы об уборке кухни, выполняемой в соответствии с чек-листом?		
4	Предпринимаются ли необходимые действия при проверке протоколов уборки кухни?		
5	Определены ли требования к безопасности пищевых продуктов при их приемке, подготовке, обработке и предоставлении?		
6	Ведутся ли записи о безопасности пищевых продуктов?		
7	Подтверждаются ли ответственным персоналом записи о безопасности пищевых продуктов?		
8	В случае необходимости, принимаются ли дополнительные меры по проверке безопасности пищевых продуктов?		
9	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?		
10	Планировка существующих складских помещений на кухнях выполнена с учетом групп продуктов и рисков их порчи?		
11	Проводятся ли измерения температуры и влажности в существующих складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок?		
12	Зафиксированные измерения температуры и влажности проверяются квалифицированным персоналом?		
13	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?		
14	Имеются ли на кухне булавки, скобы, битое стекло и прочие материалы, которые могут представлять физическую опасность?		
15	Достаточно ли количество ежедневных проб?		
16	Каждый ли взятый образец хранится в подходящих условиях течение 72 часов?		

17	Доступна ли информация по данным пробам?		
18	На кухне отходы хранятся в надежном и упакованном (в ведрах и т.д.) виде?		
19	Есть ли на кухнях защита от ломких / бьющихся материалов?		
20	Все ли кухонные отходы правильно утилизируются??		
21	Носит ли персонал, работающий на кухне, украшения, кольца или иные аксессуары?		
22	Контролируется ли приход персонала на рабочее место на кухне? (Рабочая одежда и использование гигиенического оборудования)?		
23	Контролируются ли входы на кухни не для сотрудников кухни?		
24	Имеется ли на кухне раздельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?		
25	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?		
26	Имеются ли кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов?		
27	Имеются ли пищевые остатки либо остатки моющих средств и т.д. на мытой посуде /оборудовании? и?		
28	Хранятся ли раздельно чистящие химические средства и оборудование?		
29	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»?		
30	Для приготовления пищевых продуктов используется пар и лед из "питьевой воды" ?		
31	Для предотвращения загрязнения, продукты, приготовленные из необработанных (сырых) пищевых продуктов (приготовленных), отделены друг от друга?		
32	Принимаются ли меры для обеспечения того, чтобы все продукты питания с упаковкой или без нее не соприкасались с поверхностями стола или оборудования?		
33	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующее средство в местах, доступных для гостей и персонала?		
34	Работают ли кондиционеры в режиме забора свежего воздуха снаружи?		
35	Часто ли проветривается помещение при открытых дверях и окнах?		

2) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Соблюдается ли расстояние не менее 1,5 метров между столами и 60 см между стульями?		
2	Регулярно ли проводится дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания в местах потребления пищи и напитков?		
3	В местах общего пользования убраны чайно-кофейные автоматы, диспенсеры, автоматы для напитков и прочие аналогичные устройства, либо рядом с автоматами находится сотрудник, который обслуживает гостей?		
4	Производится ли чистка обеденных столов и мебели, столешниц, столового оборудования (солонок, перочниц, соусниц, салфетниц) спиртосодержащими чистящими средствами после каждого гостя?		
5	Имеется ли на столе одноразовая солонка, перочница, салфетница?		
6	В случае предоставления угощений по системе «Шведский стол», имеется ли в наличии стеклянный козырек, чтобы исключить прямой контакт с едой? Гарантируется ли, что блюда будут поданы гостю с соблюдением необходимых мер безопасности?		
7	Применяются ли правила социальной дистанции при предоставлении угощений по системе «Шведский стол» и подаче блюд?		
8	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук в местах, доступных для гостей и персонала?		
10	Регулярно ли производятся чистка, техническое обслуживание и замена фильтров кондиционеров?		
11	Работают ли кондиционеры в режиме забора свежего воздуха снаружи?		???
12	Часто ли проветривается помещение при открытых дверях и окнах?		

3) Умывальники и туалеты

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Являются ли входные двери в туалетные комнаты автоматическими?		
2	В случае, если входные двери не автоматические, дезинфицируются ли ручки дверей через определенные промежутки времени?		

3	Регулярно ли моются и дезинфицируются полы туалетов, писсуаров, раковин, смесителей и дверные ручки?		
4	Фиксируется ли график уборки? Проводится ли проверка?		
5	Выключены ли вентиляторы для сушки рук? Имеются ли в наличии одноразовые бумажные полотенца для сушки рук?		
6	Достаточное ли количество туалетного мыла, туалетной бумаги, бумажных полотенец?		
7	Во время уборки использует ли персонал защитную маску и защитные очки? (каждый сотрудник должен иметь индивидуальное защитное оборудование)		

Е. БЕЗОПАСНОСТЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Обеспечена ли координация процессов, относящихся к сфере департамента безопасности, с другими отделами объекта?		
2	Определены ли процедуры для минимизации контактного досмотра гостя помимо досмотра с применением рентген-оборудования? В случае, если необходим контактный досмотр, определен ли порядок использования одноразовых средств защиты – перчаток и защиты для лица для каждого досмотра, а также мытье или очищение рук после него?		
3	Пересмотрены ли существующие эвакуационные планы, планы на случай экстренных ситуаций, процессы управления рисками, с учетом пандемии?		

Ё. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ОБЪЕКТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Обеспечивается ли ношение в транспорте защитных масок всеми пассажирами?		
2	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук и дезинфектора для пассажиров?		
3	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждой поездкой?		
4	Регулярно ли чистится кондиционер в транспорте? Работают ли кондиционеры в режиме забор свежего воздуха снаружи?		

5	Вентилируются ли транспортные средства?		
6	Определено ли место в служебном транспортном средстве для каждого сотрудника? При каждой поездке персонал располагается на своем определенном ранее кресле?		
7	В случае, если оказываются услуги по парковке авто персоналом, принимаются ли необходимые меры для безопасности сотрудников и гостей?		

Ж. МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Приняты ли меры, выданы ли предписания относительно полного запрета на посещение извне посетителями, родственниками и друзьями мест размещения и общежитий для персонала?		
2	Приняты ли меры для обеспечения социальной дистанции и иных санитарно-гигиенических мер в местах размещения и общежитиях для персонала?		

З. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Пищевые отходы: для предотвращения скопления пищевых отходов, утилизируются ли они максимально быстро, гигиенично и экологически безвредно?		
2	Пищевые отходы: хранятся ли они в закрывающихся контейнерах, таких как мусорные баки или в иной системе временного хранения отходов, которая очищается и, при необходимости, дезинфицируется?		
3	Проверяются ли компетентными сотрудниками записи процедур управления отходами?		
4	Использует ли персонал во время работы средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки и передник, хирургическую маску)?		
5	Обеспечено ли регулярное очищение / дезинфекция мусорных ведер и используемых иных средств уборки?		
6	Обеспечены ли соответствующий сбор, сортировка и утилизация отходов городскими службами или лицензированными компаниями?		
7	Обеспечена ли регулярная уборка и обработка соответствующими средствами помещений, выделенных для мусора?		
8	Обеспечены ли отдельные мусорные корзины сотрудникам отдела безопасности для отходов, возникающих в результате их деятельности (проверка документов и т.п.), таких, как спиртовой антисептик для рук /дезинфектор, одноразовые салфетки и иные отходы?		

И. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Разработаны и внедрены ли необходимые меры для предотвращения проникновения вредителей и грызунов на объект и борьбы с ними?		
2	Проводится ли периодическая дезинфекция в рамках программы борьбы с вредителями или осуществляется ли такая борьба силами дезинфекционной компании?		
3	Если дезинфекция осуществляется объектом, проводится ли ее контроль персоналом с необходимой подготовкой?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, хирургическая маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
5	Все ли внешние отверстия и каналы для сточных вод (стоки) расположены таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредителей (насекомых, грызунов и т. д.) и возникновения неприятного запаха, а также обратного хода жидких отходов?		

К. ПОКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Ведутся ли записи для контроля и отслеживания в целях пищевой безопасности (наименование продукта, количество, температура, номер счета и т. д.) во время покупки, приемки и хранения товаров?		
2	Предпринимаются ли, при необходимости, дополнительные меры, связанные с покупкой, приемкой и хранением товаров?		
3	Пользуются ли сотрудники во время проведения этих работ индивидуальными средствами защиты?		
4	Приняты ли в отделах по закупке и производству продуктов питания необходимые меры для обеспечения социальной дистанции для посещающих объект поставщиков, работников по уходу, водителей, доставляющих товары, приняты ли меры, чтобы эти работники не контактировали с сотрудниками и гостями, и пользовались индивидуальными средствами защиты при проведении работ?		
5	Приняты ли необходимые меры, чтобы по пути на склад после поставки купленных товаров, с ними контактировало минимальное количество людей?		
6	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		

Л. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Разработан ли порядок действий, назначено ли контактное лицо и отдел для обращения на случай чрезвычайных ситуаций (включая требования по координации кризисных ситуаций при эпидемиях)?		
2	Размещены ли контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы объекта?		
3	Владеет ли персонал информацией о необходимых действиях в случае проявления у гостей каких-либо симптомов болезни (кашель, слабость, высокая температура и др.)?		
4	В случае подозрения о заражении сотрудника Covid-19 или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
5	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы Covid-19 (высокая температуры, кашель, затрудненное дыхание) или у которых получены положительные результаты теста Covid-19, на горячую линию Министерства здравоохранения (ALO 184) и в Управление сельского и лесного хозяйства?		