

**ФОРМА ОЦЕНКИ
АНТИ-COVID-19 И ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР,
ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ
НА МОРСКИХ ТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТАХ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА :

АДРЕС ОБЪЕКТА :

ТЕЛЕФОН/ФАКС :

ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС, АДРЕС САЙТА :

ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА :

ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА :

ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА :

РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА :

ФИО АУДИТОРА :

ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА АУДИТА :

ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ АУДИТА :

ФОРМА ПРОВЕРКИ
(ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ
/СКРЫТЫЙ КЛИЕНТ) :

НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ
И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ :

ПРИМЕЧАНИЯ :

.....

.....

.....

.....

ДАТА ОТЧЕТА :

НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ
(№ ПРОТОКОЛА) :

ПОДПИСЬ АУДИТОРА :

ПОДПИСЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБЪЕКТА :

Название и Логотип Сертификата

Наименование документа на Турецком и Английском языках.....

Логотип

Каждому документу будет присвоена сквозная нумерация Министерством культуры и туризма Турецкой Республики.

Цель

Целью настоящего Сертификационного документа в качестве подготовки к завершению периода пандемии Covid-19 и для продолжения безопасной деятельности морских туристических объектов (круизные лайнеры, морские порты, марины, причалы, пирсы и т.д.) является определение необходимых алгоритмов, которые должны быть выполнены для потребителей, испытывающих тревогу по поводу заражения Covid-19, для обеспечения максимальной гигиены и безопасности, определение обучающих программ для персонала и описание процедур и принципов деятельности, позволяющих предотвратить заражение вирусом Covid-19.

Охват

Настоящий Сертификационный документ разработан для учреждений, получивших Сертификат управления бизнесом или Инвестиционный Сертификат от Министерства культуры и туризма Турецкой Республики, и прочих учреждений / объектов, утвержденных Министерством.

Основа документа

Данная форма оценки была подготовлена на основе образцов заявок Министерства здравоохранения Турецкой Республики, Министерства Семьи, Труда и общественных услуг Турецкой Республики, Министерства сельского и лесного хозяйства Турецкой Республики, Научного комитета Министерства здравоохранения Турецкой Республики, Всемирной организации здравоохранения ВОЗ, Закона об общественном здравоохранении в Турции, Закона о ветеринарных услугах, Фитосанитарной, Пищевой промышленности № 5996, Системой менеджмента гигиены и санитарии № TSE 13811, Национальным и международным секторами здравоохранения и туризма.

Процедуры и Задачи

Для того чтобы оправдать ожидания потребителей и получить положительное восприятие и конкурентное преимущество, на первом этапе целью морских туристических учреждений (круизные лайнеры, морские порты, марины, причалы, пирсы и т.д.) является назначение ответственного сотрудника, который будет управлять всем процессом, готовить Протоколы для всех отделов, обучать персонал, проводить эффективные тренинги по гигиенической дезинфекции и социальной дистанции, процессам гигиены пищевых продуктов и безопасности и снижения рисков заражения Covid-19, анонсировать свои исследования и тренинги с использованием эффективных коммуникационных процедур в Турции и во всем мире и повышать узнаваемость учреждения.

Руководство «Циркуляр контролируемого процесса нормализации деятельности морских туристических объектов», зарегистрированных в Министерстве культуры и туризма № 2020/10 от 05.06.2020, а также Руководство Научного Совета по изучению и противостоянию эпидемии (COVID-19) Министерства здравоохранения и Методическое пособие по соблюдению социальной дистанции, гигиене, чистящим средствам, указанные в данной форме.

Кооперация и Сертификация

На основании «Формы оценки», разработанной для сертификации, и при условии сотрудничества с национальными или международными фирмами-поставщиками гигиенических и санитарно-гигиенических материалов, морские туристические учреждения оцениваются для получения Сертификата при условии, что ими выполнены необходимые требования, установленные контролем со стороны учреждения, агентства или иного компетентного органа, определенного Министерством.

Срок действия документа

После спада пандемии коронавирусной инфекции и ликвидации ее последствий, а также после отмены Правительством страны карантинных мер, положения данного документа теряют свою силу.

**ФОРМА ОЦЕНКИ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР
НА МОРСКИХ ТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТАХ**

**А - ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ
УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, УСТАНОВКА СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Присутствует ли на объекте квалифицированный персонал для локальной адаптации и проверки эффективности мер по предотвращению заражения, а также, гигиенических стандартов?		
2	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений объекта?		
3	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов?		
4	Эффективно ли используется созданная система контроля противовирусных мероприятий?		
5	Проверяются ли записи контроля с определенной периодичностью, проводятся ли дополнительные мероприятия, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
6	Подготовлены ли планы социального дистанционирования предприятия?		
7	Были ли приняты меры по соблюдению социальной дистанции путем разметки мест возможного скопления людей на всех входах объекта?		
8	Считаются ли люди, проживающие на одной яхте /в одном номере (семья, т.п.) единой группой с точки зрения правил социальной дистанции?		
9	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе?		
10	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?		
11	Имеются ли на объекте медицинские маски, дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения?		
12	Проводятся ли тренинги для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным для этого предприятия?		
13	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)?		
14	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?		
15	Подготовлены ли печатные настенные материалы и размещены ли они в местах для персонала и общих зонах для проведения противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий?		

16	Переведены ли печатные настенные материалы на турецком языке минимум, на еще 3 языка?		
17	Хранятся ли защитные маски и снаряжение на входе объекта, если это необходимо?		
18	Все ли гости носят защитную маску на территории объекта?		
19	Предоставляется ли гостям письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены, в период эпидемии Covid-19, и правилах, которым должны следовать гости?		
20	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		
21	Все ли текстильные материалы, такие как постельное белье и полотенца, использованные гостем, персоналом яхты, пассажиром с диагнозом Covid-19, помещаются в отдельные пакеты и доставляются в прачечные либо в прачечную, находящуюся за пределами объекта, и проводится ли стирка белья отдельно от другой текстильной продукции?		
22	Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?		
23	Проводится ли проветривание помещений по необходимости?		
24	Кондиционеры работают в режиме 100% получения свежего воздуха снаружи?		
25	Не используются ли вентиляторы в помещениях?		
26	Адаптированы ли коммерческие помещения на объекте к необходимым правилам гигиены?		
27	Часто ли очищаются и дезинфицируются поверхности, такие как дверные ручки, поручни, кнопки лифта, электрические переключатели, почтовое устройство, пульт дистанционного управления телевизором, телефон, компьютерная клавиатура, меню, столешницы, солонки / перечницы?		
29	Ведутся ли записи отслеживания процессов дезинфекции?		
30	Проводятся ли измерения температуры тела гостей, яхтсменов и пассажиров при входе в отдел информации, службы безопасности и приемной с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков ?		
31	Проверяется ли температура тела прибывающих посетителей с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков?		
32	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?		
33	Определен ли алгоритм действий в случае определения температуры, выходящей за пределы допустимого диапазона, на основании проверки записей температуры тела?		
34	Ведутся ли записи определений выходящих за пределы допустимого диапазона температур, на основании проверки записей температуры тела?		

35	Был ли проинформирован обслуживающий персонал о недопустимости использования перчаток? Часто ли проводится гигиена рук?		
36	Имеются ли в личных делах сотрудников записи о гигиеническом обучении сотрудников, утвержденные соответствующими НПО?		

Б. МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПассажиРОВ ЯХТЫ/КРУИЗНОГО ЛАЙНЕРА

а) Марины- Зона технического обслуживания и ремонта

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Проводится ли уборка данных зон в соответствии с протоколом, подготовленным, проверенным и авторизованным персоналом?			
2	Расположены ли данные зоны в соответствии с планом социальной дистанции?			
3	Применяются ли в этих зонах необходимые правила санитарно-гигиенических мер?			
4	Установлен ли рабочий график персонала так, чтобы предотвратить скопления персонала, который может возникнуть в зонах обслуживания и ремонта?			
5	Используют ли работники средства индивидуальной защиты в мастерских - покрасочных, моторных, деревянных и токарных?			
6	Соблюдаются ли правила социальной дистанции при общении с клиентом?			
7	Ведется ли наблюдение за персоналом, заходящим на яхту для ремонта и обслуживания?			
8	После ремонта и обслуживания яхты, соблюдаются ли общие правила санитарно-гигиенических мер и протоколируются ли?			
9	Дезинфицируют ли морские транспортные средства перед посадкой пассажиров?			
10	Дезинфицируются ли периодически используемые предметы?			
11	Ведутся ли записи о проделанной работе и сотруднике, выполнившим данную работу?			

б) Склады/Шкафы Яхтсменов

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Соответствуют ли зоны, на которых расположены яхтенные склады, плану социальной дистанции?			

2	Проводится ли периодическая уборка и дезинфекция этих зон обслуживающим персоналом после их использования яхтсменами?			
3	Имеются ли антисептические средства в данной зоне?			
4	В случае повторного использования, дезинфицируются ли ключи или электронные пропуска, которые выдаются яхтсменам для использования складов?			
5	Использует ли персонал средства индивидуальной защиты (перчатки и маски) при уборке данной зоны?			

в) Туалеты, Душевые, Раздевалки, Зоны для стирки белья и мытья посуды.

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Данные зоны очищаются и дезинфицируются в соответствии с подготовленным протоколом, проверяются и регистрируются ответственным персоналом?			
2	Разработан ли алгоритм генеральной уборки и контроля этих территорий, подписан ли он соответствующим персоналом и хранятся ли записи проверок?			
3	Использует ли персонал средства индивидуальной защиты (перчатки и маски) при уборке данной зоны?			
4	Имеются ли в соответствующих зонах информационные стенды с правилами и санитарно-гигиеническими мерами, которые необходимо соблюдать яхтсменам, пассажирам, экипажу, персоналу и другими пользователями?			
5	Приняты ли на объекте необходимые меры (такие как система бронирования, меры социальной дистанции) для предотвращения излишнего скопления посетителей?			
6	Часто ли вентилируются эти помещения?			
7	Имеются ли дезинфицирующие средства для рук с датчиками на входе в туалеты?			
8	Входные двери общественных туалетов автоматические? Если нет, остаются ли двери открытыми за счет установки ширмы?			

9	Регулярно ли в туалетах дезинфицируются полы, унитазы, писсуары, раковины, смесители, дверные ручки?			
10	Имеется ли жидкое мыло у раковин?			
11	Регулярно ли дезинфицируются мусорные ведра и другое оборудование для уборки?			
12	Имеется ли туалетная бумага и бумажные полотенца?			
13	Выключены ли вентиляторы для сушки рук?			

г) Здание Государственной Службы

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Были ли приняты меры соответствия с планом соблюдения социальной дистанции?			
2	Производятся ли измерения температуры тела с помощью тепловизионных камер и бесконтактных термодатчиков на входе гостей и контролируются ли эти измерения?			
3	Оборудованы ли защитные отсеки для персонала в зонах оформления въездно-выездных и паспортных процедур в зданиях морского пограничного контроля?			
4	Проводится ли дезинфекция конвейерных лент после проверки сумок и багажа гостей?			
5	Имеются ли дезинфицирующие средства для рук в соответствующей зоне?			
6	Регулярно ли проводится дезинфекция и уборка в залах ожидания, пунктах выдачи багажа и т.д.?			

д) Социальные объекты яхтсменов

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Соблюдаются ли правила социального дистанционирования во время организации мероприятия, в местах, где яхтсмены собираются вместе и общаются?			

2	Поддерживается ли социальная дистанция во время проведения мероприятий и встреч на социальных объектах или в яхт-клубах?			
3	Имеются ли дезинфицирующие средства для рук в соответствующих зонах?			
4	Ведется ли регистрация пользователей соответствующих зон?			
5	Проводится ли периодическая уборка и дезинфекция после использования данных зон?			

В. ПОДГОТОВКА МЕСТ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

а) Зона размещения (на объектах в 50 и более номеров применяется «Форма оценки санитарно-гигиенических мер в отелях»)

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Подготовлен ли алгоритм информирования гостя о входах на объект, социальной дистанции и о том, что багаж или / вещи гостя будут переноситься им самим или носильщиком, с учетом рисков пандемии (руководство объекта принимает самостоятельное решение о предоставлении услуг носильщика во время пандемии)?			
2	Имеются ли в наличии антисептические / дезинфицирующие средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. в зоне ресепшен?			
3	Имеют ли сотрудники соответствующего отдела полную информацию обо всех действиях, которые необходимо предпринять во время заселения гостя?			
4	В случае повторного использования карты-ключа или ключа от номера, полотенца, ручек, звонка вызова на ресепшн и т. д., дезинфицируются ли они?			
5	После выезда из номера, дезинфицируются ли поверхности, к которым прикасается гость, такие, как телефоны, водонагреватели, пульта управления телевизором и кондиционером, дверные и оконные ручки?			
6	Имеются ли в номерах предметы для одноразового использования (шампунь, мыло, шапочка для душа, стаканы, тарелки, столовые приборы и т.д.)?			
7	Все ли текстильные материалы, такие как постельное белье и полотенца, используемые гостем, персоналом яхты и пассажиром с диагнозом Covid-19, помещаются в отдельные пакеты и			

	доставляются в прачечные либо в прачечную, находящуюся за пределами объекта, и проводится ли стирка белья отдельно от другой текстильной продукции?			
8	В случае выявления у гостя COVID-19, проветривается ли помещение и дезинфицируется ли оно гигиеническими средствами, соответствующим установленным стандартам?			
9	Подготовлен ли план социального дистанционирования и ограничения количества участников мероприятий в мини-клубах? Имеются ли ограничения согласно системе бронирования?			
10	Измеряется ли температура тела детей на входе в мини-клуб? Регистрируются ли показатели температуры?			
11	В случае определения температуры тела выше 38 градусов, предупреждают ли родителей о необходимости обратиться в медицинское учреждение?			
12	Присутствует ли на площадке мини-клуба специально обученный персонал?			
13	Имеются ли в наличии бесконтактные диспенсеры антисептика на входе и выходе в помещение? Контролирует ли персонал использование детьми антисептиков для рук?			
14	Имеется ли в наличии визуальная / письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены в период эпидемии для каждой возрастной группы детей?			
15	Проводится ли проветривание закрытых зон мини-клуба каждые 10 минут?			
16	Все ли игрушки и прочие игровые предметы сделаны из материалов, которые легко очищаются, протираются или стираются, либо являются одноразовыми?			
17	Все игрушки и прочие поверхности игровых предметов, часто используемые группой детей, промываются водой и порошком, а после использования обрабатываются специальными антисептическими средствами?			
18	Проводятся ли образовательные / информационные мероприятия по охране здоровья и гигиене?			
19	Достаточное ли количество игрушек в наличии?			

20	Все ли игрушки сделаны из материалов, которые можно часто чистить?			
21	Разработана ли программа с большим количеством мероприятий на свежем воздухе и меньшим риском заражения?			

б) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Соблюдается ли расстояние не менее 1,5 метров между столами и 60 см между стульями?			
2	Проводится ли регулярная дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания посетителей в местах потребления пищи и напитков?			
3	Обеспечено ли использование обслуживающим персоналом средств индивидуальной защиты (маски) во время работы?			
4	Проводится ли регулярное и периодическое проветривание помещений?			
5	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?			
6	Убраны ли чайно-кофейные автоматы, диспенсеры, автоматы для напитков и прочие аналогичные устройства из мест общего пользования, либо рядом с такими автоматами находится сотрудник, который обслуживает гостей?			
7	Производится ли чистка обеденных столов, стульев, столового оборудования, сахарниц, солонок, перечниц, соусников, салфетниц и меню спиртосодержащими чистящими средствами, утвержденными Министерством здравоохранения после каждого гостя? По возможности используются ли одноразовые: сахар, соль, приправа, салфетки?			
8	Имеются ли в наличии антисептики для рук на спиртовой основе, утвержденные Министерством здравоохранения, в местах, доступных для гостей и персонала?			
9	Проводится ли уборка кухонь согласно протоколу уборки, подготовленному администрацией объекта?			

10	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией отеля?			
11	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с чек-листом проведения уборки на кухне?			
12	Предпринимаются ли необходимые действия при проверке протоколов уборки кухни?			
13	Определены ли требования к безопасности пищевых продуктов при их приемке, подготовке, обработке и доставке?			
14	Фиксируются ли мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасность пищевых продуктов»?			
15	Подтверждаются ли ответственным персоналом выполненные действия, описанные в разделе «Безопасности пищевых продуктов»?			
16	В случае необходимости, принимаются ли дополнительные меры по проверке безопасности пищевых продуктов?			
17	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?			
18	Планировка имеющихся складских помещений на кухнях выполнена с учетом групп продуктов и рисков их порчи?			
19	Проводятся ли измерения температуры и влажности в имеющихся складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты данных проверок?			
20	Зафиксированные измерения температуры и влажности проверяются квалифицированным персоналом?			
21	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?			
22	Достаточно ли количество ежедневных проб?			
23	Каждый взятый образец хранится в подходящих условиях течение 72 часов?			
24	Доступна ли информация по данным пробам?			
25	На кухне отходы хранятся в безопасном и упакованном (в ведрах и т.д.) виде?			

26	Все ли кухонные отходы правильно утилизируются?			
27	Обеспечен ли персонал на кухне защитными средствами – рабочая одежда, перчатки, маски, чепчики?			
28	Контролируются ли входы на кухни не для сотрудников кухни?			
29	Имеется ли на кухне раздельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			
30	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?			
31	Хранятся ли раздельно чистящие химические средства и оборудование?			
32	Имеются ли кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов?			
33	Имеются ли пищевые остатки либо остатки моющих средств и т.д. на мытой посуде /оборудовании?			
34	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»?			
35	Для приготовления пищевых продуктов используется пар и лед из "питьевой воды"?			
36	Для предотвращения загрязнения, продукты, приготовленные из необработанных (сырых) и предварительно приготовленных пищевых продуктов, отделены друг от друга?			
37	Принимаются ли меры для обеспечения того, чтобы все продукты питания с упаковкой или без нее не соприкасались с поверхностями стола или оборудования?			
38	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?			
39	Имеются ли на кухне булавки, скобы, битое стекло и прочие материалы, которые могут представлять физическую опасность?			
40	Есть ли на кухнях защита от ломких материалов?			
41	Носит ли персонал, работающий на кухне, украшения, кольца или иные аксессуары?			

в) Бассейны и Пляжи

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Поддерживается ли уровень хлора в воде бассейнов в открытом 1-3 ppm, а в закрытом 1-1,5 ppm? Проводится ли периодический контроль этого уровня?			
2	Уровень хлора периодически фиксируется и проверяется?			
3	Должны ли быть предприняты какие-либо действия, если обнаружен выход за допустимые диапазоны при проверке записей уровня хлора?			
4	Зонтики вокруг бассейна и на пляже установлены в соответствии с правилами социальной дистанции? При наличии фиксированной конструкции навеса соблюдаются ли правила социальной дистанции между лежаками?			
5	Дезинфицируются ли шезлонги после каждого использования ?			
6	Принимаются ли, при необходимости, дополнительные меры по результатам проверки записей по уборке?			
7	Если гостю предоставляются полотенца, находятся ли полотенца в индивидуальной упаковке и соблюдаются ли необходимые гигиенические условия?			

г) Фитнес-центры & СПА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Установлено ли ограничение посещения гостями хамама, сауны, паровой ванны и пр. мест максимумом в 30 минут с последующей уборкой минимальной длительностью в 15 минут?			
2	Производится ли ограничение количества людей в зале и времени входа-выхода гостей из зала?			
3	Регистрируются ли гости, посещающие соответствующие зоны?			
4	Имеется ли в наличии антисептик для рук в соответствующих зонах?			
5	Используются ли эти зоны по системе бронирования?			
6	Дезинфицируются ли оборудование и материалы после каждого использования?			
7	Обеспечивается ли надлежащее качество воздуха в СПА, проверяется ли уровень влажности воздуха?			
8	Используются ли одноразовые материалы (рукавицы для душа, мыло, гель для душа, шампунь и пр.) в соответствующих зонах?			
9	Если гостю предоставляются полотенца, находятся ли они в индивидуальной упаковке и соблюдаются ли необходимые гигиенические условия?			

д) Торговые точки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Часто ли дезинфицируются поверхности, такие как дверные ручки, поручни, продаваемый товар, столешницы в торговых точках и фиксируются ли результаты проверок?			
2	Обеспечен ли торговый персонал торговой точки средствами индивидуальной защиты (маской)?			
3	Имеются ли в наличии антисептики для рук в торговых точках?			
4	Проветривается ли регулярно помещение?			
5	Ограничивается ли количество клиентов с учетом соблюдения правил социальной дистанции?			

6	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?			
---	--	--	--	--

е) Выставки, Концертные Площадки, Детские Игровые Площадки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Имеются ли в наличии антисептики для рук на входах либо в зонах, где проводится мероприятие?			
2	Подготовлен ли план социального дистанционирования на мероприятиях, которые будут проводиться на открытых выставочных / концертных площадках в соответствии с требованиями социальной дистанции (расположение кресел, зоны ожидания и т.д.)?			
3	Имеется ли в наличии визуальная / письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены для гостей яхт?			
4	Принимаются ли меры в соответствии с правилами социальной дистанции и прочими необходимыми мерами предосторожности на открытых площадках, где осуществляется продвижение и маркетинг?			
5	Запрещается ли проведение развлекательных мероприятий, на которых невозможно соблюдение социальной дистанции?			

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	Ведется ли учет в личных делах персонала по их тренингам, мотивации и психологической поддержке?		
4	Приняты ли меры по поддержанию защитной социальной дистанции в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
5	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
6	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		

Д. 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?		

Е. ТРАНСПОРТ ОБЪЕКТА И УСЛУГИ ПАРКОВКИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Обеспечивается ли ношение в транспорте масок всеми пассажирами?			
2	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук / дезинфектора для пассажиров?			
3	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждым рейсом?			
4	В случае, если оказываются услуги по парковке авто персоналом объекта, принимаются ли необходимые меры для безопасности сотрудников и гостей?			
5	Обучен ли персонал тому, как носить перчатки и другим правилам безопасности? Проводятся ли проверки соответствия?			
6	Проводятся ли измерения температуры тела при въезде и выезде с парковки помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков и фиксируются ли данные?			
7	Имеются ли дезинфицирующие средства для рук в зонах выхода с парковки и входе на объект?			

Ж. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли ответственный сотрудник, который обеспечивает контроль над всеми процессами управления отходами?		
2	Реализуется ли управление отходами в соответствии с разработанными руководством объекта процедурами, осуществляется ли контроль выполнения и фиксация результатов?		
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 медицинских и бытовых 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?		
9	Пищевые отходы: утилизируются ли отходы гигиеничным и экологически безопасным способом как можно быстрее, чтобы предотвратить загрязнение окружающей среды?		
10	Пищевые отходы: отходы собираются и хранятся в герметичных контейнерах или другой альтернативной системе, которая, при необходимости, дезинфицируется?		

З. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Разработаны и описаны ли соответствующие меры для предотвращения проникновения на объект и борьбы с вредителями, грызунами?		
2	Назначены ли в организации сотрудники, ответственные за работы по борьбе с насекомыми и вредителями, принимаются ли дополнительные меры в случае необходимости?		

3	Проводится ли периодическая дезинфекция в рамках программы борьбы с вредителями силами сотрудников объекта или силами дезинфекционной компании?		
4	Если дезинфекция осуществляется сотрудниками объекта, проводится ли ее учет персоналом с необходимой подготовкой?		
5	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, хирургическая маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
6	Имеется ли в наличии документ по контролю и борьбе с насекомыми и вредителями, сертификаты ответственной службы, паспорта безопасности, официальные документы (ответственный менеджер, квалификация и т.д.), контракт на обслуживание, страхование?		
7	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?		

3. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
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	Выделены ли на объекте изоляционные зоны на случай чрезвычайных ситуаций?			
5	Определены ли требования к немедленной уборке изоляционных зон после их использования и освобождения?			
6	Фиксируются ли и контролируются ли описанные меры по уборке в изоляционных зонах?			
7	Принимаются ли в случае необходимости меры в соответствии с проверками уборки, проводимой в зонах изоляции?			

8	В случае подозрения на заражение сотрудника Covid-19 или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?			
9	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы Covid-19 (высокая температура, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых получены положительные результаты теста Covid-19, на горячую линию Министерства здравоохранения по коронавирусу (ALO 184) и в Управление сельского и лесного хозяйства?			

И. ИЗОЛЯЦИОННАЯ ЗОНА В БЛОКЕ РАЗМЕЩЕНИЯ ВНУТРИ ОБЪЕКТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Если у гостя диагностирован COVID-19 и определено отсутствие необходимости проходить лечение в медицинском учреждении, разработана ли письменная информационная форма, которая заполняется гостем с обязательством не покидать изоляционный номер вместе с членами семьи либо сопровождающими гостями в период лечения?			
2	Выделены ли изоляционные номера (на каждые 50 гостевых номеров – 1 изоляционный номер; на каждые 51-100 гостевых номеров – 2 номера; 101-150 номеров- 3 номера; 151-200 номеров – 4 номера; 201-250 номеров - 5 номеров; 251-300 номеров - 6 номеров; 301-350 номеров - 7 номеров; 351-400 номеров- 8 номеров; 401-499 номеров - 9 номеров; 500 и выше- 10 изоляционных номеров) для гостей, у которых выявлен COVID-19, и которым не требуется лечение в медицинских учреждениях?			
3	Изоляционные номера расположены на одном этаже/блоке, для исключения контакта с гостями, проживающими в гостевых номерах? Вариант: изоляционные номера располагаются на одном этаже с гостевыми номерами, но два номера между гостевыми и изоляционными номерами остаются нежилыми, либо изоляционные номера располагаются в конце коридора и физически изолированы от остальных (дверь/стенная панель и т.д).			
4	Разработаны ли формы (протоколы), информирующие гостей, которые являются членами семьи или находились в одной комнате с зараженным COVID-19, но у которых не выявлено заболевание, о том, что они также будут размещены в изоляционных номерах?			
5	Разработан ли документ о предоставлении услуг, указанных в договоре с объектом (питание, уборка помещения)?			

6	Назначен ли персонал, который будет обслуживать гостей в изоляционных номерах? Подписан ли договор с данным персоналом по условиям работы, дополнительной оплаты, обеспечен ли персонал защитными костюмами / средствами, обучен ли условиям соблюдения дистанции при оказании услуг, проведении санитарно-гигиенических мер до и после оказания услуг?			
7	Обучен ли персонал, предоставляющий услуги гостям изоляционных номеров гигиеническим требованиям? Проводится ли регулярно проверка состояния здоровья данного персонала?			
8	Определены ли требования к персоналу изоляционных зон – использование защитной маски, одноразовых перчаток, защитной одноразовой одежды, соблюдение необходимых гигиенических мер до и после предоставления услуг, утилизация одноразовой одежды и защитных масок и перчаток после каждой уборки?			
9	Обеспечивается ли отдельная от остальных изделий стирка (при температуре, минимум, 60 градусов) всех текстильных изделий, таких как постельное белье, покрывало, полотенца, обработка посуды из номера гостя, проживающего в изоляционном номере?			

К. ЗАКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводится ли процесс закупки, приемки и хранения товаров в соответствии с процедурами, разработанными руководством отеля? Контролируется ли, регистрируется ли этот процесс уполномоченным сотрудником?		
2	Заверяются ли уполномоченным сотрудником записи по закупке, приемке и хранению товаров?		
3	Предпринимаются ли при необходимости дополнительные действия, связанные с закупкой, приемкой и хранением товаров?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения этих работ индивидуальными средствами защиты?		

5	Приняты ли в отделах по закупке и производству продуктов питания необходимые меры для обеспечения социальной дистанции для посещающих отель 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?		
6	Приняты ли необходимые меры, чтобы по пути на склад после поставки купленных товаров, с ними контактировало минимальное количество людей?		
7	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		