

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

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА	:
АДРЕС ОБЪЕКТА	:
ТЕЛЕФОН/ФАКС	:
ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС	:
ВЕБ - САЙТ	:
ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА	:
ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА	:
ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА	:
РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА	:
ФИО ПРОВЕРЯЮЩЕГО	:
ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА ПРОВЕРКИ	:
ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ	:
ФОРМА ПРОВЕРКИ (ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ /ТАЙНЫЙ ПОСЕТИТЕЛЬ)	:
НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ	:
ПРИМЕЧАНИЯ	:
ДАТА ОТЧЕТА	:
НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ (№ ПРОТОКОЛА)	:
ПОДПИСЬ ПРОВЕРЯЮЩЕГО	:
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 туристических объектов 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 и Пищевой промышленности, Системой менеджмента гигиены и санитарии Института Стандартов Турецкой Республики № 13811, Национальным и Международным Секторами Здравоохранения и Туризма.

Руководство «Циркуляр контролируемого процесса нормализации деятельности туристических объектов», зарегистрированных в Министерстве культуры и туризма № 2020/6 от 12.05.2020; № 2020/9 от 02.06.2020; №2020/14 от 01.07.2020; № 2020/15 от 02.08.2020; № 2020/16 от 12.08.2020, 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.

Процедуры и Задачи

Для того чтобы оправдать ожидания потребителей и получить положительное восприятие и конкурентное преимущество, на первом этапе целью туристических учреждений является назначение ответственного Руководителя, который будет управлять всем процессом, составлять 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.

Кооперация и Сертификация

Туристические учреждения могут получить Сертификат при условии что ими выполнены все необходимые требования, установленные контролем со стороны учреждения, агентства или иного компетентного органа, определенного Министерством, на основании «Формы оценки», разработанной для сертификации, и при условии сотрудничества с национальными или международными фирмами-поставщиками гигиенических и санитарно-гигиенических средств.

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 В ОТЕЛЯХ

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

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в отеле квалифицированный персонал для локальной адаптации и проверки эффективности мер по предотвращению заражения и гигиенических стандартов?		
2	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений отеля?		
3	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов на ведомственной основе и проводятся ли периодические проверки персоналом, ответственным за сертификацию?		
4	Возможно ли проведение дополнительных мероприятий, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
5	Подготовлены ли планы соблюдения социальной дистанции в учреждении?		
6	Были ли приняты меры указания социальной дистанции путем разметки мест возможного скопления людей на всех входах объекта?		
7	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения?		
8	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?		
9	Проводятся ли периодические базовые тренинги по планам и алгоритмам, применяемым к сотрудникам компании?		
10	Проводятся ли тренинги для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным для этого предприятия?		
11	Были ли приняты необходимые меры для проведения совещаний руководителей отделов отеля с помощью программ телеконференций и обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?		
12	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?		
13	Подготовлены печатные настенные материалы и размещены ли они в местах для персонала и общих зонах для проведения противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий?		
14	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности для отелей, которые были закрыты?		
15	Имеются ли в учреждении защитная одежда и оборудование, а также маски на входе в учреждение на случаи необходимости		
16	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		

17	Обеспечивается ли, периодическое обслуживание всех установок и оборудования (энергетики, отопления, вентиляции, оборудования для кондиционирования воздуха, посудомоечных машин, стиральных машин, холодильников, лифтов и т. д.), уполномоченными службами или обученными специалистами?		
18	Установлены ли устройства рециркуляции воздуха достаточной мощности на выходах центральных систем механической вентиляции /кондиционирования воздуха? Имеются ли в закрытых помещениях объекта, не имеющего центральной системы вентиляции / кондиционирования воздуха, мобильные воздухоочистители с фильтром hera (фильтры H13 или H14, соответствующие стандарту EN 1822) в количестве и мощности соответствующих кубометру помещения??		
19	Регулярно ли проводится техническое обслуживание систем кондиционирования / вентиляции? Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?		
20	Проводится ли естественное проветривание помещений по необходимости?		
21	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?		
22	Имеется ли у сотрудников «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный Соответствующей Организацией (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD и т.д.) либо Министерством Образования?		
23	Соответствуют ли гигиеническим требованиям магазины, находящиеся на территории учреждения?		

Б- ЗАЕЗД ГОСТЯ В ОТЕЛЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлен ли алгоритм для информирования гостей о процедурах заселения в отель, социальной дистанции и о том, что багаж или / вещи гостя будут переноситься им самим или носильщиком, с учетом рисков пандемии? (решение о предоставлении услуг носильщика во время пандемии принимается руководством отеля)		
2	Проинформированы ли сотрудники соответствующего отдела обо всех мероприятиях, которые должны быть предприняты во время заселения в отель?		
3	Имеются ли в наличии антисептические / дезинфицирующие средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. в зоне ресепшен отеля?		
4	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо оплаты наличными, для платежей, которые должны производиться гостями?		
5	В случае повторного использования карты-ключа или ключа от номера, полотенце, ручек, звонка вызова на ресепшн и т. д., продезинфицированы ли они?		

В - МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	DESCRIPTION	YES	NO
1	Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
2	Обучается ли персонал использованию защитных средств?		
3	Приняты ли меры по поддержанию защитной социальной дистанции в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
4	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
5	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		

Г - ПОДГОТОВКА МЕСТ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ**а) Номера**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Дезинфицируются ли водонагреватели, телевизоры и кондиционеры в номерах, когда гость покидает отель?		
2	В случае использования дозаторов для мыла, шампуня и т.д. в ванных комнатах используются ли они после дезинфекции в соответствии с общими нормами уборки в конце пребывания каждого гостя?		
3	Предусмотрено ли использование в номерах одноразовой посуды (стаканы, тарелки, столовые приборы) или ежедневная мойка в посудомоечной машине использованной посуды?		

б) Кухня

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией отеля?			
2	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с чек-листом проведения уборки на кухне?			
3	Проверяется ли достоверность протоколов 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 доставке?			

6	Фиксируются ли мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасность пищевых продуктов»?			
7	Подтверждаются ли ответственным персоналом и мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасности пищевых продуктов»? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
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	Организована ли планировка существующих складских помещений на кухнях с учетом товарных групп и риска порчи?			
11	Проводятся ли измерения температуры и влажности в существующих складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
12	Проверяются ли квалифицированным персоналом зафиксированные измерения температуры и влажности? <i>(За исключением на кухнях, где подают только завтраки)</i>			
13	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
14	Обеспечено ли на кухнях, отсутствие таких материалов как булавки, скобы, битое стекло и т.д. которые могут представлять физическую опасность?			
15	Отбирается ли ежедневно достаточное количество образцов? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
16	Доступна ли информация на этикетках образцов? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
17	Имеются ли на кухнях прочные закрытые мусорные баки и т. д. в необходимых местах?			
18	Имеются ли на кухнях средства защиты от ломких материалов?			
19	Все ли отходы, образующиеся на кухнях, утилизируются должным образом?			
20	Обеспечено ли, отсутствие украшений, обручальных колец с камнями или каких-либо аксессуаров на персонале, работающем на кухне?			
21	Контролируются ли входы на кухню персонала, работающего на кухнях? (Использование спецодежды и средств гигиены)			
22	Контролируется ли доступ посторонних лиц на кухню?			
23	Имеется ли на кухне отдельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			

24	Являются ли полки и т. д., на которых размещены кухонные оборудования, чистыми и соответствующими?			
25	Есть ли на кухне определенные зоны для сырья/продуктов, подлежащих переработке/утилизации? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
26	Существуют ли какие-либо методы, предотвращающие образование остатков пищи/моющих средств и т. д. на вымытых оборудовании?			
27	Раздельно ли хранятся чистящие химические средства и оборудование?			
28	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»? <i>(В случае использования воды вне городских сетей)</i>			

в) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
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	Выполняются ли необходимые процессы дезинфекции машин для приготовления чая/кофе, дозаторов, автоматов по производству напитков и аналогичных устройств общего пользования?			
4	Производится ли чистка обеденных столов и мебели, столешниц (кроме одноразовых) спиртосодержащими чистящими средствами после каждого гостя?			
5	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующее средство в местах, доступных для гостей и персонала?			

г) Бассейны и Пляжи

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
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	Фиксируются и проверяются ли периодически измеряемые уровни хлора?			
3	Предпринимаются ли какие-либо меры, при обнаружении выхода за допустимые диапазоны при проверке записей уровня хлора?			
4	Фиксируется ли уборка и дезинфекция туалетов, душевых кабинок и кабинок для переодевания, расположенных рядом с бассейнами и на пляжах?			

5	Принимаются ли, при необходимости, дополнительные меры по результатам проверки записей по уборке и дезинфекции в районе пляжа и бассейнов?			
6	Расставлены ли зонтики вокруг бассейна и на пляже в соответствии с правилами социальной дистанции? В случае наличия фиксированного навеса, установлен ли он между шезлонгами в соответствии с правилами социальной дистанции?			

Д) Фитнес-центры & СПА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Приняты ли соответствующие меры для уборки таких помещений, как сауна, турецкая баня, паровая баня, после посещения гостей?			
2	Имеются ли в наличии антисептик для рук или дезинфицирующее средство в соответствующих зонах?			
3	Обеспечивается ли надлежащее качество воздуха в СПА, проверяется ли уровень влажности воздуха?			
4	Обеспечивается ли одноразовое использование материалов, (мочалка, мыло, гель для душа, шампунь и т. д.) используемых в соответствующих зонах?			

Помещения для анимации

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Делаются ли объявления об ограничении количества участников анимационного мероприятия?			
2	Имеются ли спиртовые антисептики для рук / дезинфекторы на входе в зоны или в зонах проведения мероприятий?			

Ж) Мини-клубы

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Подготовлен ли план социальной дистанции и ограничение количества участников мини клуба?			
2	Имеются ли ограничение приема детей согласно плану социальной дистанции?			
3	Существует ли какое-либо регулирование социальной дистанции во время проведения мероприятий в помещении и на улице?			
4	Измеряется ли температура тела детей на входе? Регистрируются ли показатели?			
5	В случае определения температуры тела выше 38 градусов, предупреждают ли родителей о необходимости обратиться в медицинское учреждение?			
6	Присутствует ли специально обученный персонал ?			
7	Имеются ли в наличии наглядные/ письменные информационные доски о мерах и практиках, разъясняющих общие правила здоровья и гигиены, включая меры предосторожности в отношении COVID-19, для каждой возрастной группы детей?			

8	Имеются ли в наличии бесконтактные диспенсеры антисептика на входах и выходах?			
9	Проверяет ли персонала клуба использование детьми антисептиков для рук при входе и выходе?			
10	Проводится ли проветривание закрытых зон мини-клуба не менее 10 минут в час?			
11	Все ли игрушки и прочие игровые предметы сделаны из материалов, которые легко очищаются, протираются или стираются, либо одноразовые?			
12	Все ли игрушки и прочие поверхности игровых предметов, часто используемых группой детей промываются водой и порошком, а после использования обрабатываются специальными антисептическими средствами?			
13	Проводятся ли образовательные / информационные мероприятия по охране здоровья и гигиене?			
14	Имеется ли программа с большим количеством мероприятий на свежем воздухе и меньшим риском заражения?			
15	Имеются ли все условия для частого мытья рук мылом для детей, включая мытье рук после посещения туалета?			

3 - БЕЗОПАСНОСТЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Обеспечена ли координация процессов, относящихся к сфере департамента безопасности, с другими отделами отеля?			
2	Пересмотрены ли существующие эвакуационные планы, планы на случай экстренных ситуаций, процессы управления рисками, с учетом пандемии?			
3	Имеются ли в наличии антисептики/дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе, одноразовые салфетки, которые будут использоваться охранниками после совершения контрольных мероприятий с посетителями (выдачи и получения удостоверений личности), а также специальные мешки для утилизации отходов?			

И – ТРАНСПОРТ ОТЕЛЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Обеспечивается ли в транспорте ношение отеля 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?			

К – МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
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?			

Л – УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли руководством отеля, сотрудник который обеспечивает контроль за всеми процессами управления отходами? (За исключением отелей с номерным фондом до 50 номеров включительно)		
2	Реализуется ли «управление отходами» в соответствии с разработанными руководством отеля процедурами, осуществляется ли контроль выполнения и фиксация результатов? (За исключением отелей с номерным фондом до 50 номеров включительно)		
3	Проверяются ли компетентными сотрудниками записи процедур управления отходами? (За исключением отелей с номерным фондом до 50 номеров включительно)		
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	В случае наличия помещения для сбора мусора, обеспечена ли регулярная уборка и обработка соответствующими средствами помещений, выделенных для мусора?		

М – БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводятся ли, регистрируются ли в журнале меры борьбы с насекомыми и вредителями в соответствии с разработанными руководством отеля процедурами?		

2	Заверяются ли все работы по борьбе с насекомыми и вредителями подписью уполномоченных сотрудников, принимаются ли дополнительные меры в случае необходимости?		
3	Назначены ли в организации сотрудники, ответственные за работы по борьбе с насекомыми и вредителями?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, хирургическая маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
5	Имеется ли у исполнителя услуг пакет необходимых документов по борьбе с насекомыми и вредителями (План мероприятий, Сертификат исполнителя услуг, Паспорта безопасности химической продукции, государственная документация (документ о подтверждении специальных навыков и квалификации)?		
6	Легко ли чистятся канализационные каналы (дренажи), устроены ли они таким образом, чтобы исключить попадание вредителей (насекомых, грызунов и т.п.), возникновения неприятного запаха, обратного хода жидких отходов?		

Н- ПОКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Проводится ли процесс покупки, 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 покупке, приемке и хранению товаров?			
3	Предпринимаются ли при необходимости дополнительные действия, связанные с покупкой, приемкой и хранением товаров?			
4	Приняты ли в отделах отеля 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?			
5	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?			

О- ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	В случае возникновения чрезвычайных ситуаций, выявления больных, симптоматических или подозрительных случаев, информируется ли линия ALO 184 и назначенный персонал, ответственный за контроль Сертификации Учреждения?		

2	Размещены ли в необходимых местах контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы?		
3	Если у гостя диагностирован COVID-19 и определено отсутствие необходимости проходить лечение в медицинском учреждении, подготовлена ли письменная информационная форма, которая заполняется гостем с обязательством не покидать изоляционный номер вместе с членами семьи либо сопровождающими гостями в период лечения?		
4	Обеспечивается ли пребывание гостей в номере, на период изоляции, у которых был диагностирован COVID-19 и определено отсутствие необходимости проходить лечение в медицинском учреждении?		
5	Составлен ли протокол для гостей, проживающих в гостевых изолированных номерах, о предоставлении услуг, указанных в договоре размещения (питание, уборка помещения)?		
6	Обучен ли персонал, предоставляющий услуги гостям изоляционных номеров гигиеническим требованиям? Проводится ли регулярно проверка состояния здоровья данного персонала?		
7	Составлен ли протокол требования к обслуживающему персоналу изоляционных зон – использование защитной маски, одноразовых перчаток, защитной одноразовой одежды, соблюдение необходимых гигиенических мер до и после предоставления услуг, а также утилизация одноразовой одежды и защитных масок и перчаток после каждой уборки?		
8	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 ?		
9	Определены ли требования к немедленной уборке изоляционных зон после их использования и освобождения?		
10	Фиксируются ли и контролируются ли описанные меры по уборке в изоляционных зонах?		
11	Принимаются ли в случае необходимости меры в соответствии с проверками уборки, проводимой в зонах изоляции?		
12	В случае подозрения на заражение сотрудника Covid-19 или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
13	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы Covid-19 (высокая температура, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых выявлены положительные результаты теста Covid-19, на горячую линию Министерства Здравоохранения по коронавирусу (ALO 184) и в Управление сельского и лесного хозяйства?		
14	Обеспечивается ли отдельная от остальных изделий стирка всех текстильных изделий, таких как постельное белье, покрывало, полотенца из номера гостя, у которого диагностирован Covid-19? Доставляются ли эти изделия в индивидуально упакованном виде в прачечную или предприятие, предоставляющее услуги по стирке белья		

П. ВЫВЕСКА, ЛОГОТИП, СЕРТИФИКАТ И QR- КОД

(Пожалуйста, заполните форму, отметив столбцы ДА / НЕТ, начиная со 2-й проверки.)

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	1-я проверка
1	Изготовлена ли вывеска «Безопасный туризм» в соответствии с правилами и размещена ли она на входе на объект?			
2	Логотип «Безопасный туризм» и QR-код соответствуют правилам и вывешены / размещены в месте хорошей видимости?			
3	Размещен ли в соответствии с правилами сертификат «Безопасный туризм» на входе на объект?			

Р. ТЕСТ НА COVID-19 И ПРОЦЕДУРА ПОЛУЧЕНИЯ ПРОБ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли на туристическом объекте, вместимостью 50 и более номеров, обученный персонал для проведения теста на Covid-19 по запросу иностранных гостей, либо заключено ли соглашение между таким объектом и компетентным медицинским учреждением для взятия проб? Хранятся ли записи по взятым у гостей пробам?		
2	В случае, если отбор проб проводится на территории туристического объекта, предприняты ли все необходимые санитарно-гигиенические меры, хранятся ли отдельно от других отходов используемые средства индивидуальной защиты и прочие медицинские отходы?		
3	Назначен ли персонал, ответственный за координацию процессов отбора проб на объекте, находящийся на связи с соответствующими учреждениями и организациями? Переданы ли данные ответственных сотрудников в региональный Департамент Культуры и Туризма и региональный Департамент Здравоохранения?		

С. ЛЫЖНЫЕ КОМНАТЫ И ПОДЪЕМНИКИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Определяется ли количество гостей в лыжных комнатах в соответствии с правилами социальной дистанции? Во избежание скопления посетителей, организован ли график использования лыжных комнат?			
2	Дезинфицируются ли шкафчики хранения соответствующими средствами после каждого использования?			
3	Дезинфицируются ли после каждого гостя шкафчики хранения, лыжные комплекты, палки, лыжная обувь и доски в соответствии с правилами уборки, ухода и гигиены для использования новым гостем?			
4	Организована ли зона ожидания в соответствии с правилами социальной дистанции, чтобы предотвратить возможное скопление в точках выхода и посадки подъемников?			

Приложите фотографию (файл в формате JPEG с указанием даты и времени осмотра), подтверждающую момент осмотра.

