

Критерии снятия режима ограничений для гостиниц

№ п/п	Принимаемые меры	Возможность применения меры (+/-)
Обязательные меры		
1.	Обеспеченность персонала средствами индивидуальной защиты (маски) с запасом на 5 дней	
2.	Обеспеченность персонала средствами индивидуальной защиты (дезинфицирующими салфетками) с запасом на 5 дней	
3.	Обеспеченность персонала средствами индивидуальной защиты (перчатки) с запасом на 5 дней	
4.	Обеспеченность персонала кожными антисептиками	
5.	Обеспеченность соблюдения социальной дистанции в 1,5 м	
6.	Возможность рассадки проживающих в ресторане, обеденном зале и пр., чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м., за исключением семейной рассадки	
7.	Обеспеченность достаточного запаса одноразовых и (или) многоразовых масок для работников	
8.	Обеспеченность достаточного запаса дезинфицирующих средств	
9.	Установка на стойке регистрации и стойке консьержей защитных ограничительных экранов из прозрачных материалов и наличие средств индивидуальной защиты	
10.	Установка на стойке регистрации и стойке консьержей защитных ограничительных экранов из прозрачных материалов и наличие средств индивидуальной защиты	
11.	Возможность проведения бесконтактной термометрии работников	
12.	Возможность проведения бесконтактной термометрии проживающих во время регистрации	
13.	Возможность проведения влажной уборки общественных помещений не реже 1 раза в 4 часа с использованием дезинфицирующих средств	
Дополнительные меры		
14.	Возможность дезинфекции контактных поверхностей: ручек всех дверей, включая входные ручки, ручки морозильников, ручки холодильников, ручки окон; перил; кассовых аппаратов; рабочих кухонных поверхностей; мест самообслуживания, включая пин-пады; столов; стульев; детских стульчиков; оргтехники; крышек мусорных контейнеров каждые 2 часа	
15.	Возможность проведения влажной уборки и дезинфекции обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков по окончании рабочей смены	

16.	Возможность проведения влажной уборки гостевых общественных и служебных санузлов каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств	
17.	Возможность проведения влажной уборки гостевых общественных и служебных санузлов каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств	
18.	Возможность проведения мытья столовой посуды и приборов, обеспечивающего их дезинфекцию	
19.	Возможность проведения мытья столовой посуды и приборов, обеспечивающего их дезинфекцию	
20.	Обеспеченность облучателями закрытого типа для обеззараживания воздуха в закрытых помещениях кухни и других производственных и складских помещениях пищеблоков	
21.	Обеспеченность обслуживающего персонала, осуществляющего доставку готовых блюд в номер, средствами индивидуальной защиты в количестве, необходимом для работы на протяжении всей смены с учетом правил их использования	
22.	Возможность осуществления проветривания помещений каждые 2 часа или использование систем воздухообмена	
23.	Обеспеченность бактерицидными лампами для обеззараживания воздуха	
24.	Обеспеченность одноразовой посудой (при ее использовании)	
25.	Соблюдение требования о проведении работ по дезинфекции строго в водонепроницаемых одноразовых перчатках и при необходимости в химически-стойких многоразовых перчатках	
26.	Использование в работе дезинфектантов, подтвержденных сертификатами качества	
27.	Использование в работе дезинфектантов, подтвержденных сертификатами качества	
28.	Использование дозаторов моющих и дезинфицирующих средств для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений	
29.	Обеспечение информирования проживающих о необходимости соблюдения социальной дистанции, нанесение сигнальной разметки на полу в случае организации питания по типу «шведский стол» или по принципу линии раздачи	

30.	Возможность обработки антисептиком товара, полученного от поставщиков, перед сдачей на склад объекта общественного питания или на кухню	
31.	Возможность обработки антисептиком товара, полученного от поставщиков, перед сдачей на склад объекта общественного питания или на кухню	

Чек-лист выполнения мероприятий

Стандарта безопасной деятельности организации (индивидуального предпринимателя) оказывающих гостиничные услуги, в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт)

№ п/п	Наименование мероприятия	Отметка о готовности	Примечание (фото, реквизиты документов)
1	Проведение перед началом работы генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы		
2	Назначение ответственного сотрудника, контролирующего соблюдение Стандарта (с указанием реквизитов документов)		
3	Наличие распорядительного акта об усилении контроля за соблюдением правил и мер личной гигиены, а также технике безопасности (с указанием реквизитов документов)		
4	Проведена подготовка и переподготовка работников по правилам личной гигиены и технике безопасности		
5	В установленных местах укреплены правила личной гигиены, включая требования по применению одежды, входа и выхода из помещений, регламент уборки		
6	Наличие распорядительного акта о запрете проведения корпоративных мероприятий, участия работников в иных массовых мероприятиях, командировок (с указанием реквизитов документов)		
7	Наличие инструкции по приему-передаче входящих документов, а также поступление продуктов, материалов и сырья, прием и возврат тары, с использованием каждой стороной средств индивидуальной защиты		
8	Наличие распорядительного акта о порядке допуска к работе сотрудников (с указанием реквизитов документов)		
9	Обеспеченность работников средствами индивидуальной защиты (маски и перчатки) с учетом необходимости запаса		
10	Наличие пятидневного запаса антисептических средств для обработки рук, дезинфицирующих и моющих средств		
11	Установлен порядок организации работы по проведению во время заезда термометрии каждого гостя с использованием бесконтактных термометров, а также не реже 1 раза в день		
12	Наличие журнала для занесения данных о термометрии каждого гостя во время заезда с использованием бесконтактных термометров		

13	Наличие распорядительного акта о проведении ежедневного «входного фильтра» сотрудников с обязательным опросом и бесконтактным измерением температуры тела на предмет наличия симптомов ОРВИ (с указанием реквизитов документов)		
14	Наличие журнала для занесения данных о проведении ежедневного «входного фильтра» среди сотрудников		
15	Обеспечение рабочих мест приспособлениями, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции: защитные экраны на стойках регистрации и нанесение сигнальной разметки		
16	Наличие при входе в гостиницу и в местах общего пользования дозаторов с антисептическим средством для обработки рук		
17	Наличие графика проведения ежедневной уборки помещений, в том числе санузлов, с дезинфицирующими средствами эффективными в отношении вирусов силами технического персонала в специальной одежде и средствах индивидуальной защиты		
18	Наличие графика проведения сквозного проветривания помещений		
19	Наличие графика проведения дезинфекции воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха		
20	Наличие специальной одежды для технического персонала для проведения ежедневной уборки помещений		
21	Наличие в санузлах:		
	мыла		
	туалетной бумаги		
	дозаторов с антисептическим средством для обработки рук		
22	При наличии помещений для принятия пищи сотрудниками, введен график принятия пищи, обеспечена возможность рассадки таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м		
23	Обеспечение размещения гостей при организации питания с соблюдением социальной дистанции 1,5 м		
24	Наличие достаточного количества одновременно используемой столовой и одноразовой посуды, а также приборов		
25	Наличие графика организации питания гостей		
26	Проведение после каждого приема пищи дезинфекции всей столовой посуды и приборов		

27	Разработан и доведен до сведения сотрудников алгоритм действий в случае выявления гостей и (или) сотрудников с признаками ОРВИ и схема их маршрутизации в медицинские организации		
----	---	--	--