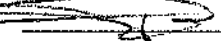


УТВЕРЖДАЮ  
директор государственного  
предприятия «Туристско-гостиничный  
комплекс ЛУЧЁСА»

  
Д.А. Егоров  
20.10.2020 года

## ПЛАН

### санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекции COVID-19

(разработан в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения Республики Беларусь по профилактике коронавирусной инфекции, Комплексного плана мероприятий, утверждённого решением Витебского горисполкома от 20.10.2020 № 1176)

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответственные исполнители
1.	Обеспечить контроль состояния здоровья работников (в начале рабочего дня (смены), при необходимости – чаще) и посетителей гостиницы. - ежедневно перед началом рабочей смены проводить термометрию каждого работника с записью данных в журнале. В случае выявления у работника повышенной температуры тела 37,0 <sup>0</sup> С и выше, незамедлительно сообщать начальнику службы и не допускать к работе, рекомендовав отправиться домой и вызвать врача. - проводить термометрию лицам, посещающим предприятие (посетители парикмахерской, ресторана, обслуживающий персонал, работа которых связана с обслуживанием и ремонтом оборудования на договорной основе). В случае выявления у посетителя повышенной температуры тела 37,0 <sup>0</sup> С и выше, не допускать к дальнейшему передвижению по территории предприятия. - рекомендовать гостям гостиницы и посетителям ресторана, бара воспользоваться дозатором для обработки рук, а также использовать средства индивидуальной защиты при входе в гостиницу. - обеспечить перчатками работников, осуществляющих оказание услуг общественного питания и расчеты с потребителями.	Начальник службы безопасности Врублевский С.В., начальник бюро приёма и размещения Сыч Е.В., заведующий корпусом Николайкина Н.С., заведующий торговым объектом общественного питания Черненко Н.В.
2.	Обеспечить возможность соблюдения гигиены рук сотрудниками и посетителями (мытьё рук с мылом или обработка с использованием средств дезинфекции кожных покровов антисептиками для кожи).	Заведующий хозяйством Борисенко Л.В.
3.	Обеспечить работников на рабочих местах запасом масок исходя из продолжительности рабочей смены и кратности смены масок не реже 1 раза в 2 часа, а также перчатками работников, осуществляющих оказание услуг общественного питания и расчеты с потребителями.	Руководители служб

4.	Осуществлять продажу средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, салфетки, антисептик).	Начальник бюро приёма и размещения Сыч Е.В., заместитель заведующего корпусом Ющенко И.Н.
5.	Проводить информационно-разъяснительную работу по профилактике респираторных инфекций (в том числе COVID-19)	Заместитель директора по общим вопросам, руководители служб
6.	Ограничить проведение массовых мероприятий численностью участников более 5 человек.	Начальник бюро приёма и размещения Сыч Е.В., заведующий торговым объектом общественного питания Черпенкова Н.В.
7.	Обеспечить наличие неснижаемого месячного запаса средств дезинфекции и антисептических средств, средств индивидуальной защиты; постоянный контроль за своевременным пополнением запасов и соблюдением нормативов обеспечения работников СИЗ.	Заведующий хозяйством Борисенко Л.В.
8.	Организовать нанесение в холле у стойки регистрации сигнальной разметки с целью соблюдения социальной дистанции (не менее 1,5 м).	Заведующий хозяйством Борисенко Л.В.
9.	Оборудовать стойку регистрации (ресепшн) прозрачными защитными конструкциями.	Заместитель главного инженера Буйко А.Н.
10.	Обеспечить бесперебойную работу приточно-вытяжной системы.	Заместитель главного инженера Буйко А.Н.
11.	Обеспечить регулярное проветривание помещений: в помещении ресторана - каждые 2 часа; проветривание номеров после выезда; информирование проживающих о необходимости проветривания номеров.	Заведующий торговым объектом общественного питания Черпенкова Н.В., заведующий корпусом Николайкина Н.С.
12.	Проводить регулярные влажные уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств с акцентом на обработку контактных поверхностей: дверных ручек, поручней, поверхностей столов, стульев, санитарно-технического оборудования, оргтехники, пультов дистанционного управления, выключателей, кранов, дозаторов, кнопок лифтовых кабин и других предметов, к которым прикасаются люди.	Заведующий торговым объектом общественного питания Черпенкова Н.В., заведующий корпусом Николайкина Н.С., заведующий хозяйством Борисенко Л.В.

13.	Организовать расстановку столов в зале ресторана на расстоянии не менее 1,5 м.	Заведующий торговым объектом общественного питания Чернскова Н.В.
14.	Организовать регулярную дезинфекцию столовых приборов, посуды, подносов, обеденных столов современными средствами дезинфекции, не содержащими ядовитых веществ (хлора).	Заведующий торговым объектом общественного питания Черненкова Н.В.
15.	Осуществлять мытье многоразовой посуды в посудомоечной машине с использованием дезинфицирующих средств.	Заведующий торговым объектом общественного питания Черненкова Н.В.
16.	Осуществлять сервировку столов в ресторане столовыми приборами во время обслуживания каждого посетителя индивидуально.	Заведующий торговым объектом общественного питания Черненкова Н.В.
17.	Проводить размещение проживающих в номера с максимальным удалением друг от друга, на разных сторонах коридоров и различных этажах, с проведением опроса о состоянии здоровья. В случае выявления гостей с признаками ОРВИ незамедлительно информировать организацию здравоохранения по территориальности.	Начальник бюро приёма и размещения Сыч Е.В.
18.	Проводить дезинфекцию ключей от номеров после каждой сдачи их проживающими на стойку администратора, а также после выезда проживающих.	Начальник бюро приёма и размещения Сыч Е.В.
19.	Обеспечить возможность ознакомления участников туристических групп на территории Республики Беларусь, а также туристов, выезжающих за рубеж, с наглядными информационными материалами по профилактике инфекции COVID-19.	Специалист по туризму Шереметьева Ю.М.
20.	При организации экскурсионного тура перед началом экскурсионной программы информирование туристов о необходимости оценки состояния своего здоровья и сообщении руководителю группы о наличии признаков инфекционного заболевания. Не следует допускать к туру лиц с признаками ОРВИ.	Специалист по туризму Шереметьева Ю.М.
21.	Обеспечить соблюдение масочного режима участниками экскурсионной программы (туристами, руководителями группы, экскурсоводами, водителями).	Специалист по туризму Шереметьева Ю.М.