

СТАНДАРТ

по организации работы гостиниц и иных средств размещения в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

1. Настоящий Стандарт принят в рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в гостиницах и иных средствах размещения, осуществляющих свою деятельность на территории Московской области в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 09.10.2015 № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (далее – гостиничные услуги).

2. Ответственность за выполнение мероприятий настоящего Стандарта возложена персонально на руководителей юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих гостиничные услуги (далее – руководители).

3. Руководителям:

1) принять локальный нормативный акт, регламентирующий деятельность по предоставлению гостиничных услуг с обязательным соблюдением требований настоящего Стандарта, а также назначить ответственного из числа работников организации или индивидуального предпринимателя (за осуществление контроля соблюдения противоэпидемиологических мероприятий и выполнения настоящего Стандарта, контроля эффективности проводимых профилактических мероприятий (далее – контролер COVID-19). Указанный локальный акт должен быть направлен до начала осуществления деятельности гостиницы и иного средства размещения с уведомлением о готовности гостиницы и иного средства размещения к возобновлению оказания гостиничных услуг и соблюдении требований Стандарта по организации работы гостиниц и иных средств размещения в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) (далее – уведомление) по форме согласно приложению к настоящему Стандарту в Комитет по туризму Московской области (далее – Комитет) и орган местного самоуправления муниципального образования Московской области, на территории которого расположена гостиница и иное средство размещения

(далее – уполномоченные органы);

2) назначить контролеров COVID-19 в количестве, достаточном для обеспечения постоянного контроля за выполнением всеми работниками гостиниц и иных средств размещения и потребителями гостиничных услуг требований настоящего Стандарта, обеспечить контролеров COVID-19 одеждой красного цвета (головные уборы и повязки (или жилеты) красного цвета) и обязать носить указанные элементы одежды в течение рабочей смены, возложить персональную ответственность на контролеров COVID-19 за соблюдение работниками гостиниц и иных средств размещения и потребителями гостиничных услуг требований настоящего Стандарта;

3) обеспечить проведение обязательного тестирования на новую коронавирусную инфекцию (COVID-19) работников гостиниц и иных средств размещения в отношении не менее 10 процентов таких работников в соответствии с постановлением Губернатора Московской области от 12.03.2020 № 108-ПГ «О введении в Московской области режима повышенной готовности для органов управления и сил Московской областной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций и некоторых мерах по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Московской области» (далее – постановление Губернатора Московской области № 108-ПГ);

4) обеспечить еженедельное направление контролером COVID-19 отчета о проведенных мероприятиях в Комитет.

4. Рекомендовать руководителям предусмотреть необходимое финансирование для обеспечения мероприятий настоящего Стандарта.

5. Мероприятия настоящего Стандарта (согласно таблице) подлежат применению на постоянной основе при предоставлении гостиничных услуг гостиницами и иными средствами размещения до окончания ограничений, введенных на территории Московской области в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

6. Возобновление деятельности гостиниц и иных средств размещения допускается с даты направления уведомления в уполномоченные органы, но не ранее сроков возобновления деятельности, установленных для соответствующей сферы услуг постановлением Губернатора Московской области № 108-ПГ.

Таблица

| № п/п | Мероприятия |
|-------|---|
| 1 | Проведение перед началом работы учреждений, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (городские, загородные и курортные отели, апартаменты, мотели, хостелы, базы отдыха, туристские базы, центры отдыха, туристские деревни (деревни |

| | |
|---|--|
| | отдыха), дома отдыха, гостевые дома и прочее) (далее - гостиницы), деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась), генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы. |
| 2 | <p>Проведение в помещениях гостиниц профилактической дезинфекции с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации.</p> <p>Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.</p> |
| 3 | <p>Установка в холлах близи входа в гостиницу и в местах общего пользования дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук.</p> <p>Обеспечение пятидневного запаса дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).</p> |
| 4 | Обеспечение соблюдения социального дистанцирования в местах общего пользования (холлы, стойки регистрации) не менее 1,5 метров с помощью сигнальной разметки. |
| 5 | Проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств: всех контактных поверхностей в местах общего пользования (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов и т.д.) - не реже 1 раза в 2 часа, стойки регистрации - после каждого посетителя (методом протирания дезинфицирующими салфетками), помещений общего пользования - не реже 1 раза в 4 часа, общественных туалетов - не реже 1 раза в 2 часа. |
| 6 | <p>Проведение в местах общего пользования (холлы, вестибюли, столовые) обеззараживания воздуха с применением соответствующего оборудования согласно инструкции.</p> <p>Организация проветривания помещений каждые 2 часа.</p> |
| 7 | Обеспечение, при возможности, приобретения гостями на территории гостиницы и иных средств размещения средств индивидуальной защиты и |

| | |
|----|---|
| | антисептических средств для рук. |
| 8 | <p>Организация перед началом смены «входного фильтра» с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером).</p> <p>Осуществление допуска персонала к работе в гостиницах, деятельность которых приостанавливалась (ограничивалась), при наличии результатов исследований на новую коронавирусную инфекцию (методом ПЦР).</p> |
| 9 | <p>Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией), перчатками, дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук.</p> <p>Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.</p> <p>Обеспечение контроля за применением персоналом средств индивидуальной защиты.</p> <p>Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок с герметичной упаковкой их в 2 полиэтиленовых пакета перед размещением в контейнеры для сбора отходов.</p> |
| 10 | <p>При централизованном питании персонала организация посещения предприятия общественного питания в гостинице по утвержденному графику.</p> <p>При отсутствии централизованной организации питания - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.</p> |
| 11 | <p>Незамедлительная изоляция и информирование медицинского учреждения в случаях выявления гостей или персонала с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При получении информации о подтверждении диагноза COVID-19 у гостя или персонала объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном</p> |

| | |
|----|---|
| | соответствующими рекомендациями. |
| 12 | Оборудование стоек регистрации, при возможности, прозрачными заградительными конструкциями, оборудование мебелью, позволяющей проведение уборки и дезинфекции, обеспечение дезинфекции ключей от номеров и их безопасной выдачи. |
| 13 | Соблюдение персоналом гостиницы (включая работающих по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей мер личной гигиены, использование масок и перчаток (смена одноразовой маски каждые 3 часа, фильтров многоразовых масок - в соответствии с инструкцией, перчаток - по мере загрязнения или повреждения). |
| 14 | Выездная уборка включает: влажную уборку номеров с применением дезинфицирующих средств, дезинфекцию всех контактных поверхностей (телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии), дверные ручки и т.д.), стирку или обработку парогенератором матрасников, влажную уборку коврового покрытия/ковров ковромоечными машинами или пылесосами с моющими химическими средствами с последующим орошением дезинфицирующими средствами поверхности ковра, проветривание номера и обеззараживание воздуха соответствующими устройствами. |
| 15 | Ежедневная уборка номера проводится не реже 1 раза в день и включает: влажную уборку номеров с применением дезинфицирующих средств, дезинфекцию всех контактных поверхностей (телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии), дверные ручки и т.д.). Информирование гостей о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа. |
| 16 | Организация работы предприятий общественного питания в гостиницах осуществляется согласно соответствующим рекомендациям. Организация питания гостей преимущественно по принципу индивидуального обслуживания в номерах. Нанесение сигнальной разметки на полу при организации питания по типу |

| | |
|----|---|
| | <p>«шведского стола» или с использованием линии раздачи.</p> <p>Увеличение продолжительности времени приемов пищи в гостинцах.</p> <p>Проведение по окончанию рабочей смены влажной уборки с применением дезинфицирующих средств обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков.</p> |
| 17 | Размещение гостей в номере преимущественно одноместное, за исключением семейного. |
| 18 | Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу, при входе в гостиницу в течение дня и в предприятии общественного питания в гостинице с использованием бесконтактных средств измерения. |
| 19 | Обеспечение работы объектов для занятий физической культурой и спортом, бассейнов, бань, СПА и других помещений, расположенных на территории гостиниц и иных средств размещения (при наличии), согласно соответствующим методическим рекомендациям и стандартам. |
| 20 | Обеззараживание 1 раза в сутки уличных беседок, детских игровых площадок, скамеек, площадок у входа, урн, терминалов банковских и парковочных, помещений спасательного пункта (при наличии в гостиницах); обработку контактных поверхностей на улице (поручней, дверных ручек) – не реже 1 раза в 2 часа; обработку оборудования пляжа, открытого бассейна (при наличии) – после каждого гостя. |

Приложение к Стандарту по организации работы гостиниц и иных средств размещения в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

Форма

Уведомление о готовности гостиницы и иного средства размещения к возобновлению оказания гостиничных услуг и соблюдении требований Стандарта по организации работы гостиниц и иных средств размещения в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)

В Комитет по туризму Московской области

В администрацию _____
(указывается соответствующий орган местного самоуправления муниципального образования Московской области)

Настоящим уведомляем о готовности гостиницы и иного средства размещения к возобновлению оказания гостиничных услуг и соблюдением всех требований, предусмотренных Стандартом по организации работы гостиниц и иных средств размещения в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), утверждённым распоряжением Вице-губернатором Московской области, и иных требований федерального законодательства, законодательства Московской области, в том числе постановлений, предписаний и рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Наименование организации или фамилия и инициалы имени и отчества (при наличии отчества) индивидуального предпринимателя: _____.

ИНН: _____.

ОГРН или ОГРНИП _____.

Адрес места осуществления деятельности гостиницы и иного средства размещения: _____.

Количество работников, осуществляющих деятельность в гостинице и ином средстве размещения: _____.

Дата начала осуществления деятельности: ____ . ____ . ____ .

Контактные данные лица, ответственного за осуществление контроля выполнения Стандарта и контроля эффективности проведенных мероприятий:

Ф.И.О.: _____.

Должность: _____.

Телефон: _____.

Адрес электронной почты: _____.

Ответственное лицо дало согласие на использование указанных сведений для авторизации и предоставления доступа к системе ежедневного сбора отчетов о выполнении соответствующих мероприятий стандарта.

В подтверждение вышеуказанного копия локального нормативного акта, регламентирующего деятельность в гостинице или ином средстве размещения с обязательным соблюдением требований законодательства Российской Федерации, в том числе Стандарта, прилагается.

Приложение: на ____ л. в 1 экз.

Должность

Подпись/расшифровка подписи