ДЕКЛАРАЦИЯ БЕЗОПАСНОСТИ  
По организации работы ООО «Курортные отели Элиза»  
в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

ЦЕЛИ:

1. Поставить здоровье и безопасность гостей и персонала отелей Элиза в основу своей работы.

СРЕДСТВА:

1. Обеспечить согласованность посредством скоординированного, совместного и прозрачного подхода, подкрепленного медицинскими данными в наших Отелях, а также с государственными органами и Роспотребнадзором.
2. Восстановить доверие и уверенность гостей через эффективное общение, и маркетинг, информируя их о внедренных делах и имеющихся гарантиях безопасности.
3. Пропагандировать внедрение методов для поддержки и восстановления спроса наших Отелях.

ОПЕРАТИВНАЯ И КАДРОВАЯ ГОТОВНОСТЬ:

1. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПОДГОТОВКА ПЕРСОНАЛА

ООО «Курортные отели Элиза» должны гарантировать, что смогут подготовить персонал для выполнения операционных планов.

Отели могут достичь оперативной готовности к открытию, имея:

* + Разработанный план профилактики COVID-19, включающий в себя действие / контрольный список по профилактике инфекций и специальный план очистки и дезинфекции.
  + Необходимые уровни укомплектования персоналом для возобновления работы
  + Внедрены протоколы и руководства по безопасности и охране здоровья персонала, включая проверку здоровья персонала отеля. Отель должен выдать и сообщить о правилах проживания для всех, у кого есть какие-либо симптомы или повышенная температура в соответствии с рекомендациями Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).
  + Отраженная социальная дистанция в планировке офиса на стойках регистрации путем нанесения сигнальной разметки и ограничение количества сотрудников в общих помещениях.
  + Обеспечение дезинфекции воздуха путем установки бактерицидных облучателей рецеркуляторов закрытого типа (с целью проведения дезинфекции воздуха в постоянном режиме достаточной мощности ) во всех местах общего пользования проведение дезинфекции контактных поверхностей (после приема каждого отдыхающего но не реже чем 1 раз в 2 часа)
  + Обеспечение протоколов и руководящих принципов социального дистанцирования и, по возможности, помеченных для четкого общения с гостями и персоналом.
  + Интегрированные технологии для обеспечения автоматизации, такие как бесконтактные платежи, где это возможно.
  + Обеспечение защиты сотрудников путем установки прозрачных заградительных конструкций, использование мебели позволяющей проведение влажной уборки и дезинфекции
  + Внедрение усовершенствованных протоколов и руководств по безопасности пищевых продуктов в ресторанах, кафе поставок, обработкой и приготовлением пищи, гигиеной, оцифровкой, управлением очередями, а также в отношении чистоты и дезинфекции, таких как технология электростатического распыления, УФ-излучение и фильтрация воздуха на основе EPA.

Отели Элиза должны обучать персонал готовить и выполнять оперативные планы путем:

* + Создания и внедрения протоколов руководства для персонала, Кодекса Безопасности.
  + Переподготовка персонала в отношении инфекционного контроля, социального дистанцирования и усиленных гигиенических мер, включая мытье рук, использование масок и перчаток в соответствии с рекомендациями местных органов здравоохранения или более строгими, если этого требуют процедуры гостиничной компании.

Вся подготовка должна основываться на последних рекомендациях органов общественного здравоохранения и / или ВОЗ. Непрерывный мониторинг благосостояния членов команды со стороны руководства, побуждающий их следовать рекомендациям правительства и ВОЗ.

1. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОГО ОПЫТА

Поскольку индустрия гостеприимства и заведения работают над тем, чтобы обеспечить своим сотрудникам и гостям безопасное обслуживание благодаря лучшей практике обеспечения чистоты и гигиены, отели Элиза должны обеспечить:

Внедренные процессы, направленные на улучшение методов санитарии, дезинфекции и глубокой очистки, а также на увеличение частоты их очистки / дезинфекции.

* + Отдельные дезинфицирующие средства, одобренные органами здравоохранения.
  + Профилактические мероприятия проводятся на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включают меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, поветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
  + Пересмотренное руководство для команды уборщиков во всех зонах отеля, включая комнаты для гостей, туалеты, лифты, фитнес-клубы и зоны общего пользования с особым акцентом на высокочастотные точки касания, такие как карточки с ключами от номера, выключатели освещения и дверные ручки.
  + Посторонние предметы должны быть удалены по всему отелю.
  + Обеспечение социальной дистанции для гостей с помощью вывесок и руководств, в том числе в лифтах.

Внедренные клиентские процессы, включая информацию о гостях и социальное дистанцирование:

* + Перед началом работы администрация должна уведомить органы власти субъекта и территориальные органы Роспотребнадзора о выполнении рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в учреждении.
  + Проведены проверки здоровья / температуры гостей, если этого требует законодательство. Ограниченное социальное взаимодействие и возможные очереди на стойке регистрации.
  + В закрытых помещениях в присутствии других людей для защиты органов дыхания используются маски (с учетом смены не реже чем 1 раз в три часа)

Повышение безопасности пищевых продуктов и гигиены в ресторанах за счет:

* + Предотвращение обращения гостей с едой в буфете.
  + Использование системы информирования отдыхающих во всех местах общего пользования, а также нанести сигнальную разметку на полу.
  + С целью максимального ограничения контактов отдыхающих целесообразно организовать питание отдыхающих в ресторанах, обеденных залах, столовых и др. по системе заказов.
  + Регулярная уборка машин и, где это возможно, обслуживание со стороны сотрудника.
  + Усовершенствование очистки, в том числе дезинфекция столов сразу после ухода гостя.
  + Рассмотреть возможность минимизации того, что размещено на гостевых столах, и, если возможно, обеспечить моноупакованные предметы.

Внедренные процессы, направленные на улучшение очистки, дезинфекции и социальной дистанции для встреч и мероприятий, включая:

* + Внедрять социальное дистанцирование для распределения мест и размеров собравшихся, используя рекомендации. Проводить регулярную уборку электрооборудования. Увеличить частоту очистки и дезинфекции.
  + Разработать протоколы и инструкции по воде / безалкогольным напиткам, в соответствии с которыми гостям рекомендуется путешествовать с собственными бутылками для воды многоразового использования в местах, где есть безопасная питьевая вода. Отдельные бутылки с водой доступны в качестве альтернативы.

1. ВОССТАНОВЛЕНИЕ ДОВЕРИЯ И УВЕРЕННОСТИ

Чтобы восстановить доверие и уверенность посредством прозрачности и коммуникации необходимо персоналу:

* + Обеспечить согласованное и расширенное общение с клиентами по новым протоколам по охране здоровья и гигиене по каналам организации, как в цифровом, так и в физическом виде в отелях. Персонал, работающий с персоналом / фронт-офисом, должен быть обучен отвечать на вопросы.
  + Установить четкие вывески на всей территории отеля, чтобы проинформировать гостей об усовершенствованных протоколах уборки, социальной дистанции и рекомендации.
  + Рекомендации для гостей на основе рекомендаций органов здравоохранения, включающие в себя ношение масок для лица и перчаток, руководство по гигиене рук и социальное дистанцирование.

Организация работ ООО «Курортные Отели Элиза»

Организация работы ООО «Курортные Отели Элиза» в период действия неблагополучной эпидемиологической ситуации по новой коронавирусной инфекции

1. ПЕРСОНАЛ

1. 1.1 Учитывая эпидемическую ситуацию и механизмы передачи новой коронавирусной инфекции, рекомендовать руководителям учреждений не допускать к работе сотрудников учреждения (включая сотрудников по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование предприятия ) без справок об отсутствии заболевания новой коронавирусной инфекцией, выданных не ранее чем за 7 дней до выхода на работу, а также обеспечить проведение лабораторного обследования сотрудников на новую коронавирусную инфекцию COVID -19 не реже чем 1 раз в месяц.
2. 1.2 Перед началом работы система кондиционирования отеля и кафе должна быть очищена, проведена проверка эффективности ее работы.
3. 1.3 Проведение перед открытием отелей и кафе уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
4. 1.4 Организация ежедневного (перед началом рабочей смены) «входного фильтра»:
   1. А) с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
   2. Б) с уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним;
   3. В) Обязательны средства дезинфекции для лица (маска) и рук (перчатки), которые обязательны для ношения в течение всей смены для всего персонала.
5. 1.5 Организация при входе в отели и кафе обработки рук:
   1. А) кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового спирта не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов;
6. 2. Единовременное нахождение в отелях и кафе посетителей (гостей) из расчета:
   1. кафе «Шопен» 5 столов
   2. кафе « Элиза Инн» 3 стола
7. 3. Ограничение контактов между работниками, а также между работниками и посетителями (гостями) путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:
   1. 3.1 ограничить перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых (выход за территорию (при наличии), перемещение внутри отеля и кафе);
   2. 3.2 запретить прием пищи на рабочих местах;
   3. 3.3 выделить специально отведенное помещения для приема пищи (с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком).

4. Создать условия для соблюдения работниками правил личной гигиены (частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового спирта не менее 60% по массе, парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов).

5. Обеспечить работников средствами индивидуальной защиты - маской (одноразовой или многоразовой) со сменой каждые 3 часа и перчатками.

6. Контроль применения работниками средств индивидуальной защиты.

7. Временно отстранить от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных), с обеспечением режима самоизоляции.

8. Наличие десятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств.

9. Нанести разметки в отелях и кафе, позволяющей соблюдать расстояние 2 метра между посетителями (гостями) при регистрации и заезде, подходе к раздаче и между столиками.

17. Обеззараживать воздух номеров с использованием бактерицидных ламп при каждой уборке номера.

18. Гостям рекомендуется использовать бесконтактный способ оплаты гостиничных услуг.

19. Стирать белье при высоких температурах для максимальной дезинфекции.

20. Для сушки рук использовать только одноразовые бумажные полотенца.

21. На открытых пространствах обеззараживанию подлежат: беседки, детские игровые площадки, скамейки, площадки у входа, наружные двери, поручни, урны, терминалы, пляжное оборудование. Обработку следует проводить 1 раз в сутки. Обработку шезлонгов проводить после каждого отдыхающего.

22. Для дезинфекции применять средства из группы хлорактивных соединений (хлорная известь 1% осветленный раствор, гипохлорит кальция (натрия) в концентрации 0,05% по активному хлору), натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – 0,06% по активному хлору). Дезинфекция объектов осуществляется методом орошения с применением специального оборудования. Все виды работ с дезинфекционными средствами следует выполнять с использованием в качестве мер предосторожности влагонепроницаемых перчаток, респиратора и защитных очков. После завершения работ защитные средства собирают в промаркированные баки (мешки) для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые – удалению в качестве отходов.

23. В случае выявления среди отдыхающих больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование. В номере отдыхающего ( после его госпитализации) специализированной организацией проводится дезинфекция всех поверхностей, включая кондиционеры, мебель и мягкий инвентарь (шторы, покрывала, подушки, одеяла и др.). Кроме того, проводится дезинфекция предприятия – организатора питания. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений и санузлов.

24. Все виды работ с дезинфекционными средствами следует выполнять с использованием в качестве мер предосторожности влагонепроницаемых перчаток, респиратора и защитных очков. Указанные средства защиты могут быть одноразовыми или многоразовыми. После завершения работ защитные средства (обувь, одежду, респираторы, очки, перчатки) собирают в промаркированные баки (мешки) для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые – удалению в качестве отходов.