

**Протокол чистоты и безопасности гостиничного комплекса «Виктория Палас» включает в себя :**

**1.Проведение перед началом работы гостиницы генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств,очистки систем вентиляции,кондиционеров ,проверка эффективности их работы**

**2 Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению при вирусных инфекциях.**

**3. Установка в местах общего пользования дозаторов с кожными антисептиками,обеспечение условий для соблюдения гигиены рук.**

**4. Проведение дезинфекции контактных поверхностей в местах общего пользования, влажной уборки с дез. средствами ( каждые два часа) .**

**5. Обеспечение приобретения гостями на территории гостиницы средств индивидуальной защиты и антисептических средств для рук.**

**6. Ведение журнала здоровья- перед началом смены и по окончанию все работники проходят термометрию.**

**7. Соблюдение персоналом гостиницы при выполнении служебных обязанностей мер личной гигиены,использование масок и перчаток.**

**8. Обеспечение соблюдения социального дистанцирования (1,5-2 м)**

**9. Использование мебели,позволяющей проведение уборки и дезинфекции,дезинфекция ключей от номеров и их безопасная выдача.**

**10. Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу с использованием бесконтактных средств измерения.**

**11. Размещение гостей в номере одноместное или семейное**

**12. При уборке номера производится дезинфекция всех поверхностей,включая телефон, пульт от телевизора ит.д.**

**13 Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раз в 2 часа.**

**14. Проводится влажная уборка коврового покрытия в номерах и коридорах с моющими химическими средствами,после которой**

**проводится орошение дезинфицирующими средствами чистой поверхности ковра.**

**15. Организация питания гостей по меню или индивидуального обслуживания в номерах.**

**16. Все белье стирается при высокой температуре для оптимальной дезинфекции.**

**17. Расстановка столов с соблюдением дистанцирования( расстояние между столами не менее 2-х метров) и рассадка не более 1 человека за столом( за исключением семейного проживания в одном номере).**

**18. Пищеблок оснащен посудомоечной посудой с дезинфицирующим эффектом**

**19. Механическая мойка посуды производится в соответствии с инструкцией ,применяется режим обработки посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 градусов С в течении 90 минут Пищеблок оснащен посудомоечной посудой с дезинфицирующим эффектом .**

**20. Обеспечение работы объектов бассейна и сауны в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора.**

**Обработка контактных поверхностей проводится не реже 1 раз в 2 часа .**