

## **СТАНДАРТ**

### **безопасной деятельности организаций (индивидуального предпринимателя), оказывающих гостиничные услуги, в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящая примерная форма 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) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму организаций (индивидуальных предпринимателей) и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в организации, организации питания работников и проживающих, санитарной обработке помещений и номеров, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения в Санкт-Петербурге коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (по адресу: [https://www.rospotrebnadzor.ru/region/korono\\_virus/punkt.php/](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/korono_virus/punkt.php/)).

1.3. Проведение перед началом работы организаций (индивидуальных предпринимателей), оказывающих гостиничные услуги (далее - гостиницы), генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы.

1.4. Назначение ответственного сотрудника гостиницы, контролирующего соблюдение настоящих рекомендаций.

#### **2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников и посетителей гостиниц**

2.1. Организациям (индивидуальным предпринимателям) необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

– численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих в технологических и иных

процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

- численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

- численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), в отношении которых в соответствии с Указами Президента Российской Федерации установлен режим работы нерабочего дня с сохранением заработной платы.

2.2. Руководитель обязан организовать системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.3. Для работников на основании существующих документов должны быть разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению одежды, должны применяться ко всем работникам.

2.4. Необходимо обеспечить подготовку и переподготовку работников по правилам личной гигиены и технике безопасности.

2.5. Каждый работник обязан оповещать работодателя о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.6. Необходимо обеспечить работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.7. Необходимо организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок с герметичной упаковкой их в 2 полиэтиленовых пакета перед помещением в контейнеры для сбора отходов.

2.8. Обеспечить наличие пятидневного запаса антисептических средств для обработки рук, дезинфицирующих и моющих средств.

2.9. Предусмотреть наличие запаса средств индивидуальной защиты-

2.10. При использовании одноразовой технологической одежды, в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.

2.11. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя).

2.12. Необходимо обеспечить: ежедневный визуальный осмотр и опрос, бесконтактную термометрию работников на предмет наличия симптомов ОРВИ, бесконтактное измерение температуры проживающих перед заездом в номер, а также не реже 1 раза в день. В случае выявления проживающих с повышенной температурой тела, а также с другими признаками ОРВИ - незамедлительно изолировать в отдельное помещение и сообщать в лечебную сеть.

2.13. Обработку рук производят в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.14. В случае необходимости контактов с посетителями, рабочие места должны быть оснащены приспособлениями, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции: защитные экраны на стойках регистрации и стойке консьержей, а также сигнальная лента.

2.15. На территории гостиницы необходимо обеспечить возможность приобретения проживающими средств индивидуальной защиты (масок и перчаток) и антисептических средств для рук в достаточном количестве.

2.16. Внедрение, при возможности, в гостиницах для прохождения процедуры экспресс заселения/выселения мобильных приложений для минимизации общения, бесконтактного открывания гостем дверей в номера и общественные помещения (фитнес, СПА, переговорные комнаты и т.д.), а также организация и поощрение безналичных способов оплаты.

2.17. Размещение гостей в номере преимущественно одноместное или семейное.

### **3. Санитарная обработка помещений и номеров**

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений и номеров с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Рекомендуется обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений, принять меры по обеспечению помещений, где могут одновременно находиться несколько сотрудников (холлы, служебные залы, столовые и другие) оборудованием для обеззараживания воздуха.

Проветривание номеров осуществляется после выселения проживающих из номера. Организации (индивидуальные предприниматели), в номерном фонде которых реализована приточно-вытяжная вентиляция, по проекту в соответствии с действующими нормативными документами (ГОСТ 12.1.005-88; СНиП 2.08.02-89; СНиП 2.09.04-87; СНиП 21-01-97; СНиП 21-02-99; СНиП 23-01-99; СНиП 23-03-2003; СНиП 41-01-2003; СН 2.2.4/2.1.8.562-96; СП 7.13130.2009; СП 31-112-2004), в которой приточный воздух подается в жилое помещение, а удаление осуществляется через помещение санитарного узла в номере в объёме не менее 90 м<sup>3</sup>/ч, за счёт разницы объемов воздуха между приточной и вытяжной вентиляцией обеспечивается положительный дисбаланс, который препятствует поступлению воздуха из коридора в номер, воздух проходит через очистку фильтрами EU3 в вентмашинах и фильтрами EU5 на выходе в номер, могут не проводить проветривание номеров. Для остальных объектов проводить проветривание в номерах, где есть такая техническая возможность по выезду гостя. В общественных зонах 1 раз в 2 часа.

3.3. Для остальных объектов проводить проветривание в номерах, где есть такая техническая возможность по выезду гостя.

3.4. Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа.

3.5. Дезинфекцию помещений необходимо проводить не реже чем один раз в 4 часа с использованием дезинфицирующих средств.

3.6. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно, рекомендуется в течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники). Мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.

3.7. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

3.8. Для дезинфекции могут быть использованы средства, зарегистрированные в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, и разрешенные к применению.

3.9. Воздух в отсутствие работников рекомендуется обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

3.10. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза — защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.11. Влажная уборка помещений проводится с применением дезинфицирующих средств: всех контактных поверхностей в местах общего пользования (ручек дверей, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев (подлокотников кресел) и т.д.) – не реже 1 раза в 2 часа, стойки регистрации – после каждого посетителя (путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств)), помещений общего пользования – не реже 1 раза в 4 часа, общественных туалетов – не реже 1 раза в 2 часа.

3.12. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

3.13. Необходима установка в холлах вблизи входа в гостиницу и в местах общего пользования дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук, а также обеспечение условий для соблюдения гигиены рук.

3.14. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

3.15. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

3.16. Обеспечение минимизации использования в помещениях и номерах декоративных подушек и покрывал.

#### **4. Организация питания**

4.1. Организация питания осуществляется в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

4.2. Запрещается прием пищи персоналом на рабочих местах. Необходимо обеспечить выделение специального помещения для этих целей с раковиной для мытья рук и санитайзером. При наличии помещений для принятия пищи, рекомендовано введение графика, с возможностью рассадки таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м.

4.3. С целью максимального ограничения контактов проживающих целесообразно организовывать питание проживающих по номерам либо в ресторанах, обеденных залах, столовых и др. по системе заказов.

4.4. Необходимо обеспечить расстановку столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами обеспечивает расстояние между сидящими не менее 1,5 м) и рассадку не более 1 человек за 1 стол (за исключением случаев, когда прибывшие являются членами одной семьи либо проживают в 1 номере).

4.5. Обеспечение увеличения продолжительности периода приема пищи в зависимости от объемов гостиниц.

4.6. В случае организации питания по типу «шведский стол» необходимо обеспечить социальное дистанцирование, включая использование системы информирования проживающих во всех местах общего пользования, а также нанести сигнальную разметку на полу. Аналогичные требования предъявляются к организации питания по принципу линии раздачи.

4.7. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.8. Рекомендуется оснащение современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах, производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

4.9. При отсутствии посудомоечной машины для мытья посуды ручным способом предусматриваются трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

4.10. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

4.11. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

4.12. Обеспечение обработки антисептиком товара, полученного от поставщиков, перед передачей на склад объекта общественного питания или на кухню.

4.13. Необходимо обеспечивать соблюдение поточности технологических процессов.

4.14. Проведение при окончании рабочей смены влажной уборки и дезинфекции обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков с использованием дезинфицирующих средств, устройств обеззараживания воздуха, с учетом объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

4.15. С целью проведения дезинфекции воздуха в закрытых помещениях: обеденных залах (и др. аналогичных помещениях), производственных и складских помещениях пищеблоков необходимо использовать оборудование для обеззараживания воздуха, разрешенного к применению в присутствии людей.

4.16. Дезинфекцию контактных поверхностей, влажную уборку и дезинфекцию публичных (общественных) туалетов следует проводить не реже чем 1 раз в 2 часа.

## **5. Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19**

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, ознакомить работников со схемой маршрутизации пациентов (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

5.2. Обеспечить лабораторное обследование персонала на новую коронавирусную инфекцию при допуске к работе.

5.3. Не допускаются к работе персонал, вернувшийся с территорий (стран, субъектов Российской Федерации), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции, до окончания сроков самоизоляции (не менее чем 14 дней).

5.4. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить руководителя организации о своем состоянии.

5.5. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.6. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). Обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

5.7. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5.8. Для сотрудников, перенесших ранее новую коронавирусную инфекцию COVID-19 и имеющих лабораторно подтвержденное наличие в крови IgG к новой коронавирусной инфекции COVID-19 (в том числе с использованием экспресс-тестов), допуск к работе возможен при наличии справки о перенесенной инфекции с указанием даты проведения лабораторного обследования на наличие в крови IgG.

5.9. В случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19 у проживающего, изолировать проживающего в отдельное помещение учреждения, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях. Обеспечить обработку номера проживающего, используя бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). При подтверждении диагноза заболевания, обеспечить проведение дезинфекции номера силами специализированной организации. При подтверждении у проживающего заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству необходимо сформировать сведения о контактах проживающего за время проживания и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5.10. Обеспечение соблюдения 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 маски каждые 3 часа, перчаток - по мере загрязнения или повреждения).

## **6. Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности**

6.1. Обеспечить перевод на дистанционный режим работы работников, чье физическое присутствие не обязательно на рабочем месте и (или) которые не задействованы напрямую в технологических процессах.

6.2. Все работы на предприятии должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра.

6.3. Не превышать предельно допустимого количества лиц, одновременно находящихся в помещении:

- до 50 м<sup>2</sup> – не более 5 человек;
- до 100 м<sup>2</sup> – не более 10 человек;
- до 200 м<sup>2</sup> – не более 25 человек;
- свыше 200 м<sup>2</sup> – не более 50 человек.

6.4. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

6.5. Рекомендуется, по возможности, исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.

6.6. Рекомендуется, по возможности, принять меры по организации транспортировки работников до места работы и обратно домой с целью минимизации пользования общественным транспортом.

6.7. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя), функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя)

6.8. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя) работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя) с учетом требований раздела 2 настоящего Стандарта.

6.9. Запрещаются любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях, командировки на период эпиднеблагополучия.

6.10. Обеспечение работы объектов для занятий физической культурой и спортом, бассейнов, бань, СПА и т.д. *(при наличии в гостиницах)* согласно соответствующим методическим рекомендациям Роспотребнадзора.

## **7. Профилактика на открытой территории**

На открытых пространствах обеззараживанию подлежат: беседки, детские игровые площадки, скамейки, площадки у входа, наружные двери, поручни, урны, терминалы (банковские, парковочные - при наличии), бюветы, а также (при наличии пляжа) - пляжное оборудование, помещения медицинского и спасательного пунктов, контактные оградительные конструкции при входе на пляж. Обработку следует

проводить 1 раз в сутки (в утренние либо вечерние часы). Обработку контактных поверхностей - поручней, дверных ручек медицинского и спасательного пунктов - методом протирания, не реже 1 раза в 2 часа. Обработку шезлонгов (и аналогичных им объектов) необходимо проводить после каждого отдыхающего.

Для дезинфекции применяют наиболее надежные дезинфицирующие 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 (автомакс, гидропульт и др.) при норме расхода средства от 600 мл/м<sup>2</sup>. Не следует использовать генераторы аэрозолей. После проведенной дезинфекции (после выдержки временной экспозиции согласно инструкции на дезинфицирующее средство) пляжное оборудование, предполагающее непосредственный контакт с открытыми участками кожи (шезлонги и другое аналогичное оборудование), необходимо ополаскивать водой.

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 (одежду, обувь, 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.

**Санитарная программа для гостиниц по обработке поверхностей.  
Выполнение мероприятий по профилактике распространения коронавирусной инфекции. (пример)**

Помещения /объект / оборудование		Описание, тип обработки
<b>Помещения: общественная зона и номерной фонд</b>	Пол (ковролин, линолеум, плитка), двери. Общественная зона	Влажная уборка с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкции их использования
	Кассы, ресепшен, терминалы, камеры хранения, кофемашины (кнопки, корпус)	Протирание дезинфицирующим. средством на основе спиртов согласно инструкции их использования
	Дверные ручки, мебель корпусная, перила, прикроватные тумбочки	Протирание дезинфицирующим средством согласно инструкции их использования
<b>Туалеты</b>	Пол, стены, двери	Влажная уборка с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкции их использования
	Ручки дверей и кабинок, краны, диспенсеры для жидкого мыла и бумаги	Протирание дезинфицирующим средством согласно инструкции их использования
	Унитазы, спуск бачка унитаза, раковины	Двукратное нанесение дезинфицирующего средства с интервалом 15 минут
<b>Уборочные тележки, корзинки</b>	Ручка тележек, корзин	Протирание дезинфицирующим средством согласно инструкции их использования