

**ФОРМА ОЦЕНКИ
ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР НА МОРСКИХ
ТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТАХ/ ВОДНЫХ
ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВАХ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА/
ТРАНСПОРТНОГО СРЕДСТВА :

АДРЕС ОБЪЕКТА / СТОЯНКИ
ТРАНСПОРТНОГО СРЕДСТВА :

ТЕЛЕФОН/ФАКС :

ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС :

АДРЕС ИНТЕРНЕТ САЙТА :

ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА :

ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА :

ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА :

РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА /
ТРАНСПОРТНОГО СРЕДСТВА :

ФИО ПРОВЕРЯЮЩЕГО :

ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА ПРОВЕРКИ :

ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ :

ФОРМА ПРОВЕРКИ
(ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ
/СКРЫТЫЙ КЛИЕНТ) :

НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ
И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ :

ПРИМЕЧАНИЯ :

.....
.....
.....

ДАТА ОТЧЕТА :

НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ
(№ ПРОТОКОЛА) :

ПОДПИСЬ ПРОВЕРЯЮЩЕГО :

ПОДПИСЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБЪЕКТА/
ТРАНСПОРТНОГО СРЕДСТВА :

Название и Логотип Сертификата

Наименование документа на Турецком и Английском языках..... Логотип

Каждому документу будет присвоена сквозная нумерация Министерством культуры и туризма Турецкой Республики.

Цель

Целью настоящего Сертификационного документа в обеспечения безопасной деятельности морских туристических объектов (круизные лайнеры, морские порты, марины, причалы, пирсы и т.д.) и морских туристических транспортных средств (яхты, катера для ежедневных экскурсий, плавучие средства морского туризма, туристические транспортные средства для подводных и надводных видов спорта, а также другие транспортные средства морского туризма) является определение необходимых условий, которые должны быть соблюдены для обеспечения безопасности клиентов, формирование обучающих программ для персонала и описание процедур и принципов деятельности по противодействию распространению вирусных заболеваний связанных с пандемией.

Охват

Настоящий Сертификационный документ разработан для учреждений, получивших Сертификат управления бизнесом или Инвестиционный Сертификат Министерства культуры и туризма Турецкой Республики, и прочих учреждений / объектов, утвержденных Министерством. Аббревиатура «Объект» в данной Форме Оценки охватывает также «Транспортные средства морского туризма», в зависимости от их актуальности.

Основа документа

Настоящая форма оценки подготовлена и составлена на основании последнего абзаца статьи 30 Закона о Содействии Туризму за номером 2634 от 12/3/1982.

Процедуры и Задачи

На первом этапе для создания позитивного имиджа и конкурентного преимущества целью морских туристических учреждений (круизные лайнеры, морские порты, марины, причалы, пирсы и т.д.) и транспортных средств для морского туризма (яхты, катера для ежедневных экскурсий, плавучие средства для морского туризма, туристические транспортные средства для подводных и надводные виды спорта и другие транспортные средства для морского туризма) является назначение ответственного сотрудника который будет нести обязательство по управлению всеми процессами, подготовка протоколов, обучение персонала, проведение эффективных тренингов по дезинфекции и соблюдению социальной дистанции, контроль за обеспечением гигиены пищевых продуктов и соблюдение мер по снижению рисков заражения заболеваний связанных с пандемией, максимально широкое освещение результатов выполненной работы и публикация отчетов о проведенных мероприятиях и тренингах с целью повышения осведомленности в Турции и во все мире, используя эффективные методы коммуникации.

Кооперация и Сертификация

На основании «Формы оценки», разработанной для сертификации, и при условии сотрудничества с национальными или международными фирмами-поставщиками гигиенических и санитарно-гигиенических материалов, морские туристические объекты/транспортные средства оцениваются для получения Сертификата при условии, что ими выполнены необходимые требования, установленные контролем со стороны учреждения, агентства или иного компетентного органа, определенного Министерством.

**ФОРМА ОЦЕНКИ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР
НА МОРСКИХ ТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТАХ/ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВАХ**

**А - ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ
УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Присутствует ли на объекте персонал ответственный за выполнение и контроль стандартов сертификации?		
2	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений объекта?		
3	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов и проводятся ли периодические проверки персоналом, ответственным за сертификат?		
4	Проверяются ли записи контроля с определенной периодичностью, проводятся ли дополнительные мероприятия, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
5	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе?		
6	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?		
7	Проводятся ли тренинги для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным для этого предприятия?		
8	Были ли приняты необходимые меры для проведения совещаний руководителей отделов объекта с помощью программ телеконференций и обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?		
9	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?		
10	Ведутся ли регулярные письменные учеты уборки?		
11	Регулярно ли обслуживаются системы кондиционирования/вентиляции? Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?		
12	Проводится ли проветривание помещений по необходимости?		
13	Адаптированы ли коммерческие помещения на объекте к необходимым правилам гигиены?		

14	Проводится ли регулярная очистка и дезинфекция поверхностей, требуемых частого интенсивного контакта, такие как дверные ручки, поручни, кнопки лифта, электрические переключатели, почтовое устройство, пульт дистанционного управления телевизором, телефон, компьютерная клавиатура, меню, столешницы, солонки / перечницы на всей территории объекта?		
15	Ведутся ли записи отслеживания процессов дезинфекции?		
16	Имеется ли в личных делах сотрудников «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный STK (НПО)?		

МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПАССАЖИРОВ ЯХТЫ/КРУИЗНОГО ЛАЙНЕРА

а) Марины- Зона технического обслуживания и ремонта

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Проводится ли уборка данных зон в соответствии с подготовленным протоколом, проверяются и записываются ли проведенные работы соответствующим руководителем?			
2	Применяются ли в этих зонах необходимые правила санитарно-гигиенических мер?			
3	Используют ли работники средства индивидуальной защиты в мастерских - покрасочных, моторных, деревянных и токарных?			
4	Соблюдаются ли общие правила санитарно-гигиенических мер после ремонтных и сервисных работ и протоколируются ли соответствующим образом?			
5	Проводится ли периодическая дезинфекция использованных материалов?			

б) Склады/Шкафы Яхтсменов

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Проводится ли периодическая уборка и дезинфекция этих зон обслуживающим персоналом после их использования яхтсменами?			
2	Установлены ли в соответствующих местах данной зоны антисептические на спиртовой основе или дезинфицирующие средства для рук?			
3	В случае повторного использования, дезинфицируются ли ключи или электронные пропуска, которые выдаются яхтсменам для использования складов?			

4	Использует ли персонал средства индивидуальной защиты при уборке данной зоны?			
---	---	--	--	--

с) Туалеты, Душевые, Раздевалки, Зоны для стирки белья и мытья посуды.

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Очищаются и дезинфицируются ли данные зоны в соответствии с подготовленным протоколом, проверяются и записываются ли ответственным персоналом?			
2	Подписывается и хранится ли алгоритм, составленный с целью мониторинга генеральной уборки и контроля этих зон, соответствующим персоналом после каждой уборки?			
3	Использует ли персонал средства индивидуальной защиты при уборке данной зоны?			
4	Часто ли вентилируются эти помещения?			
5	Имеются ли дезинфицирующие средства или антисептики для рук на входах в туалеты?			
6	Регулярно ли в туалетах дезинфицируются полы, унитазы, писсуары, раковины, смесители, дверные ручки?			
7	Регулярно ли дезинфицируются мусорные ведра и другое оборудование для уборки?			
8	Имеется ли в туалетах такие материалы личной гигиены, как мыло, туалетная бумага, бумажные полотенца?			

д) Здание Государственной Службы

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Имеются ли дезинфицирующие средства для рук в соответствующих зонах?			
2	Регулярно ли проводится дезинфекция и уборка в залах ожидания, пунктах выдачи багажа и т.д., ведется ли регулярная отчетность?			

е) Социальные объекты яхтсменов

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Имеются ли дезинфицирующие средства для рук в соответствующих зонах?			
2	Проводится ли периодическая уборка и дезинфекция после использования данных зон?			

В. ПОДГОТОВКА МЕСТ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

а) Зона размещения (на объектах с 30 и более номеров применяется «Форма оценки санитарно-гигиенических мер в отелях»)

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Имеются ли в наличии антисептические / дезинфицирующие средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. в зоне ресепшен?			
2	Имеют ли сотрудники соответствующего отдела полную информацию обо всех действиях, которые необходимо предпринять во время заселения гостя?			
3	Дезинфицируются и хранятся ли надлежащим образом такие предметы, как карта-ключ или ключ от номера, карта для полотенец, ручка, звонок на ресепшене и т. д., в случае повторного использования?			
4	После выезда из номера, дезинфицируются ли поверхности и оборудования, к которым прикасался гость, такие, как телефоны, водонагреватели, пульта управления телевизором и кондиционером, дверные и оконные ручки?			
5	В случае наличия дозаторов для мыла, шампуня и т.п. в ванных комнатах, дезинфицируются ли они и используются ли в соответствии с общими нормами уборки в конце пребывания каждого гостя?			
6	Ежедневно ли моются в посудомоечной машине сервировочные материалы номеров, предоставляемые для повторного использования?			
7	Измеряется ли температура тела детей на входе в мини-клуб? Регистрируются ли показатели температуры?			
8	В случае определения температуры тела выше 38 градусов, предупреждают ли родителей о необходимости обратиться в медицинское учреждение?			
9	Присутствует ли на площадке мини-клуба специально обученный персонал?			
10	Имеются ли в наличии бесконтактные дозаторы антисептика на входе и выходе в мини-клуб? Контролирует ли персонал использование детьми антисептиков для рук?			
11	Проводится ли проветривание закрытых зон мини-клуба каждые 10 минут?			
12	Все ли игрушки и прочие игровые предметы сделаны из материалов, которые легко очищаются, протираются или стираются, либо являются ли они одноразовыми?			
13	Все ли игрушки и прочие поверхности игровых предметов, часто используемые группой детей, промываются водой и порошком, а после использования обрабатываются специальными антисептическими средствами?			

14	Проводятся ли образовательные/информационные мероприятия по охране здоровья и гигиене?			
15	Обеспечивается ли частое мытье рук детей с мылом, в том числе после посещения туалета?			

б) Зона Еды и Напитков

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Проводится ли регулярная дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания посетителей в местах потребления пищи и напитков?			
2	Проводится ли регулярное и периодическое проветривание помещений, если того позволяют физические возможности?			
3	Выполняются ли необходимые процессы дезинфекции чайно-кофейных машин, диспенсеров,автоматов для напитков и прочих аналогичные устройств?			
4	Очищаются ли обеденные столы, мебель и настольное оборудование (за исключением одноразовых материалов) после каждого использования?			
5	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе/дезинфицирующие средства для рук и т.д. в местах, доступных для гостей и персонала?			
6	Имеются ли на кухнях протоколы уборки и гигиенических мер, подготовленные администрацией объекта?			
7	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с протоколом проведения уборки на кухне?			
8	Проверяются ли записи, составленные в соответствии с протоколом уборки, подготовленным для кухни?			
9	Предпринимаются ли необходимые действия на основании результатов проверки уборки кухни?			
10	Определены ли требования к безопасности пищевых продуктов при их приемке, подготовке, обработке и подаче?			
11	Фиксируются ли мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасность пищевых продуктов»?			
12	Проверяются ли ответственным персоналом выполненные действия, описанные в разделе «Безопасности пищевых продуктов»?			
13	В случае необходимости, принимаются ли дополнительные меры по проверке безопасности пищевых продуктов?			

14	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?			
15	Выполнена ли планировка имеющихся складских помещений на кухнях с учетом групп продуктов и рисков их порчи?			
16	Проводятся ли измерения температуры и влажности в имеющихся складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты данных проверок?			
17	Проверяются ли зафиксированные измерения температуры и влажности квалифицированным персоналом?			
18	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?			
19	Отбирается ли ежедневно достаточное количество пробных образцов?			
20	Хранится ли каждый взятый образец в подходящих условиях течение 72 часов?			
21	Доступна ли информация на этикетках пробных образцов?			
22	Имеются ли на кухнях прочные закрытые мусорные баки и т. д. в необходимых местах?			
23	Все ли отходы, образующиеся на кухнях, утилизируются должным образом?			
24	Обеспечен ли персонал на кухне защитными средствами – рабочая одежда, перчатки, маски, чепчики?			
25	Контролируются ли входы посторонних лиц на кухню?			
26	Имеется ли на кухне раздельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			
27	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?			
28	Хранятся ли раздельно чистящие химические средства и оборудование?			
29	Имеются ли на кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов?			
30	Имеются ли методы предотвращения образования остатков пищи/моющих средств и т.д. на вымытом оборудовании?			
31	Соответствует ли вода, используемая в производстве продуктов питания, условиям, указанным в «Положении о воде, предназначенной для потребления человеком»?			
32	Используемые в производстве продуктов питания пар и лед производятся из «питьевой воды»?			
33	Хранятся ли необработанные (сырые) пищевые продукты и готовые (приготовленные) пищевые продукты отдельно друг от друга во избежание перекрестного загрязнения?			
34	Принимаются ли меры предосторожности для обеспечения того, чтобы все упакованные или неупакованные продукты питания не соприкасались с полом?			
35	Обеспечено ли отсутствие на кухнях веществ которые могут представлять физические риски, таких как застёжки, булавки, скобы, битое стекло и т. д.?			

36	Предприняты ли на кухнях защитные меры от бьющихся материалов?			
37	Обеспечено ли, отсутствие ювелирных украшений, обручальных колец с камнями или каких-либо других аксессуаров у персонала, работающего на кухне?			

с) Бассейны и Пляжи

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Поддерживается ли уровень хлора в воде бассейнов в открытом 1-3 ppm, а в закрытом 1-1,5 ppm? Проводится ли периодический контроль этого уровня?			
2	Регистрируются и проверяются ли периодически измеряемые уровни хлора?			
3	В случае, если на основании проверки записей уровня хлора, выявляется определение, отличное от принятых диапазонов, предпринимаются ли необходимые меры?			
4	Предпринимаются ли дополнительные меры, при необходимости, на основе проверки записей об уборке вокруг бассейна и на пляже?			
5	Ведутся ли записи действий по уборке и дезинфекции туалетов, душевых и кабин для переодевания установленных вокруг бассейна и на пляже?			

д) Фитнес-центр и СПА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Принимаются ли меры для уборки таких помещений, как сауна, хаммам, паровая баня, после посещения гостей?			
2	Имеются ли антисептики или дезинфицирующие средства для рук в соответствующих зонах?			
3	Обеспечивается ли в СПА надлежащее качество воздуха, контролируется ли влажность?			
4	Обеспечивается ли максимально возможное одноразовое использование материалов, используемых в соответствующих зонах (рукавицы для душа, мыло, гель для душа, шампунь и пр.)?			

е) Торговые точки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Часто ли дезинфицируются поверхности, с которыми происходит интенсивный контакт рук в торговых точках объекта? Ведется ли запись дезинфекций?			
2	Имеются ли антисептики или дезинфицирующие средства для рук в соответствующих зонах?			
3	Обеспечивается ли при необходимости естественное проветривание помещения?			

f) Выставки, Концертные Площадки, Детские Игровые Площадки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1	Имеются ли в наличии антисептики для рук на входах либо в зонах, где проводится мероприятие?			

С. МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
2	Осуществляется ли необходимое уведомление/информирование персонала об использовании защитных средств?		
3	Обеспечено ли наличие средств защиты, таких как антисептическое/дезинфицирующее средство для рук на спиртовой основе и т. д., в местах отдыха и в социальных зонах отведенных для персонала?		
4	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		

Д. ТРАНСПОРТ ОБЪЕКТА И УСЛУГИ ПАРКОВКИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ПРОЧЕЕ
1.	Имеются ли в транспортных средствах антисептические средства для рук / дезинфицирующие средства / одеколон (колонья) / влажные салфетки на спиртовой основе для той же цели?			
2.	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждой поездкой?			

Е. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли ответственный сотрудник, который обеспечивает контроль над всеми процессами управления отходами?		
2	Реализуется ли управление отходами в соответствии с разработанными руководством объекта процедурами, осуществляется ли контроль выполнения и фиксация результатов?		

3	Проверяются ли компетентными сотрудниками записи процедур управления отходами?		
4	Использует ли персонал во время работы средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки и передник, маску)?		
5	Обеспечено ли регулярное очищение / дезинфекция мусорных ведер и используемых иных средств уборки?		
6	Обеспечены ли соответствующий сбор, сортировка и утилизация медицинских и бытовых отходов муниципальными службами или лицензированными компаниями?		
7	Обеспечена ли регулярная уборка и обработка соответствующими средствами помещений, выделенных для мусора?		

Г. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Осуществляется ли борьба с насекомыми и вредителями в соответствии с протоколом, подготовленным руководством объекта, ведется ли запись предпринятых действий?		
2	Проверяются ли действия по борьбе с насекомым и вредителями компетентным персоналом и предпринимаются ли соответствующие меры в случае необходимости?		
3	Проводится ли периодическая дезинфекция в рамках программы борьбы с вредителями силами сотрудников Объекта либо с привлечением дезинфекционной компании?		
4	Если дезинфекция и опрыскивание осуществляются предприятием, осуществляется ли и регистрируется ли оно персоналом, прошедшим необходимую обучение?		
5	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, хирургическая маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
6	Имеется ли у исполнителя услуг пакет необходимых документов по борьбе с насекомыми и вредителями (План мероприятий, Сертификат исполнителя услуг, Паспорта безопасности химической продукции, государственная документация (документ о подтверждении специальных навыков и квалификации), контракт на обслуживание, страхование)?		
7	Все ли внешние отверстия и каналы для сточных вод (стоки) расположены таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредителей (насекомых, грызунов и т. Д.) и возникновения неприятного запаха, а также обратного хода жидких отходов?		

Г. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и выявления больных, симптоматических или подозрительных случаев, информируется ли телефон горячей линии ALO 184 и назначенный персонал, ответственный за проверку сертификатов объекта?		
2	Размещены ли контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы объекта?		
3	Подготовлена ли письменная информационная форма о том, что, в случае, если у гостя будет диагностировано заболевание, связанное с пандемией, и учреждением здравоохранения будет установлено, что он/она не нуждается в стационарном лечении, гость будет оставаться в своем номере и не сможет выходить из номера, в том числе вместе с членами семьи или лицами с которым он/она пребывают совместно, во время пребывания на объекте?		
4	Могут ли гости, у которых диагностировано заболевание, связанное с пандемией и учреждением здравоохранения установлено, что он/она не нуждается в стационарном лечении, во время изоляционного срока, по желанию оставаться в номере, в который он/она заселились?		
5	Разработан ли документ о предоставлении услуг, указанных в договоре с объектом (питание, уборка помещения) для гостей проживающих в изоляционных номерах?		
6	Обеспечивается ли отдельная от остальных изделий стирка (при температуре, минимум, 60 градусов) всех текстильных изделий, таких как постельное белье, покрывало, полотенца, обработка посуды из номера гостя, проживающего в изоляционном номере?		
7	Определены ли требования к немедленной уборке изоляционных зон после их использования и освобождения?		
8	Фиксируются ли и контролируются ли описанные меры по уборке в изоляционных зонах?		
9	Предпринимаются ли действия в случае необходимости, на основании проверок уборки, проведенных в зонах изоляции?		
10	В случае подозрения на заражение сотрудника заболевания связанного с пандемией или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
11	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы заболевания связанного с пандемией (высокая температура, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых выявлены положительные результаты теста на заболевание, соответствующему отделу Министерства здравоохранения?		

Н. ЗАКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводится ли процесс закупки, приемки и хранения товаров в соответствии с процедурами, разработанными руководством отеля? Контролируется ли, регистрируется ли этот процесс уполномоченным сотрудником?		
2	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		

И. ВЫВЕСКА, ЛОГОТИП, СЕРТИФИКАТ И QR- КОД

(Пожалуйста, заполните форму, отметив столбцы ДА / НЕТ, начиная со 2-й проверки.)

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	1-я проверка
1	Вывеска «Безопасный туризм» сделана в соответствии с правилами и размещена на входе на объект?			
2	Логотип «Безопасный туризм» и QR-код соответствуют правилам и вывешены / размещены в месте хорошей видимости?			
3	Сертификат «Безопасный туризм» размещен в соответствии с правилами на входе на объект?			

Загрузите фотографию, сделанную во время проверки (файл JPEG с указанием даты и времени проверки).

