

**ФОРМА ОЦЕНКИ  
ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР ПРИМЕНЯЕМЫХ  
НА ОБЪЕКТАХ РАЗМЕЩЕНИЯ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА	:	.....
АДРЕС ОБЪЕКТА	:	.....
ТЕЛЕФОН/ФАКС	:	.....
ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС	:	.....
ВЕБ - САЙТ	:	.....
ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА	:	.....
ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА	:	.....
ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА	:	.....
РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА	:	.....
ФИО ПРОВЕРЯЮЩЕГО	:	.....
ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА ПРОВ	:	.....
ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ	:	.....
ФОРМА ПРОВЕРКИ (ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ /ТАЙНЫЙ ПОСЕТИТЕЛЬ)	:	.....
НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ	:	.....
ПРИМЕЧАНИЯ	:	.....
		.....
		.....
ДАТА ОТЧЕТА	:	.....
НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ (№ ПРОТОКОЛА)	:	.....
ПОДПИСЬ ПРОВЕРЯЮЩЕГО	:	.....
ПОДПИСЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБЪЕКТА	:	.....

**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 является определение необходимых процедур и принципов, которые должны быть выполнены для удовлетворения потребителей, испытывающих тревогу по поводу вирусных заболеваний связанных с пандемией, обеспечения для них максимально гигиенической и безопасной среды, определение обучающих программ для персонала и описание процедур и принципов деятельности, позволяющих предотвратить передачу вирусных заболеваний связанных с пандемией, с целью продолжения безопасной деятельности туристических объектов.

**Охват**

Настоящий Сертификационный документ разработан для учреждений, получивших Сертификат управления предприятием или Инвестиционный Сертификат от Министерства Культуры и Туризма Турецкой Республики, и прочих учреждений / объектов, утвержденных Министерством.

**Основа документа**

Настоящая оценочная форма была подготовлена на основании последнего абзаца статьи 30 Закона о Содействии в Продвижении Туристской Деятельности № 2634 от 03.12.1982.

**Процедуры и Задачи**

С целью удовлетворения ожидания потребителей и получения положительных восприятий и конкурентного преимущества, на первом этапе целью туристических учреждений является; назначение ответственного Руководителя, который будет управлять всем процессом, составление Протоколов для всех отделов, обеспечение обучения персонала в этом направлении, проведение эффективных тренингов по гигиене и дезинфекции, а также процессов гигиены пищевых продуктов и безопасности и снижения рисков заражения при пандемии, анонсирование своих исследований и тренингов с использованием эффективных информационных порталов в Турции и во всем мире и повышение осведомленности в этом направлении.

**Кооперация и Сертификация**

Туристические учреждения могут получить Сертификат при условии что ими выполнены все необходимые требования, установленные контролем со стороны учреждения, агентства или иного компетентного органа, определенного Министерством, на основании «Формы Оценки», разработанной для сертификации, и при условии сотрудничества с национальными или международными фирмами-поставщиками гигиенических и санитарно-гигиенических средств.

## ФОРМА ОЦЕНКИ ОБЪЕКТОВ РАЗМЕЩЕНИЯ

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

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в отеле квалифицированный персонал ответственный за выполнение и контроль стандартов сертификации?		
2	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений отеля?		
3	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов на ведомственной основе и проводятся ли периодические проверки персоналом, ответственным за сертификацию?		
4	Обеспечивается ли проведение дополнительных мероприятий, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
5	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством Здравоохранения?		
6	Имеются ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?		
7	Проводятся ли периодические базовые тренинги по планам и алгоритмам, применяемым к сотрудникам предприятия?		
8	Проводятся ли тренинги для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным специально для предприятия?		
9	Были ли приняты необходимые меры для проведения совещаний руководителей отделов отеля с помощью программ телеконференций и обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?		
10	Проводятся ли тренинги по использованию и применению гигиенических материалов и средств защиты?		
11	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности для отелей, которые были закрыты?		
12	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		
13	Обеспечивается ли, периодическое обслуживание всех установок и оборудования (энергетики, отопления, вентиляции, оборудования для кондиционирования воздуха, посудомоечных машин, стиральных машин, холодильников, лифтов и т. д.), уполномоченными службами или обученными специалистами?		
14	Установлены ли устройства рециркуляции воздуха достаточной мощности на выходах центральных систем механической вентиляции / кондиционирования воздуха? Имеются ли в закрытых помещениях объекта, не имеющего центральной системы вентиляции / кондиционирования воздуха, мобильные воздухоочистители с фильтром hera (фильтры H13 или H14, соответствующие стандарту EN 1822) в количестве и мощности соответствующих кубометру помещения??		
15	Регулярно ли проводится техническое обслуживание систем кондиционирования / вентиляции? Регулярно ли заменяются		

	вентиляционные фильтры?		
16	Проводится ли естественное проветривание помещений по необходимости?		
17	Проводятся ли периодические совещания по оценке принятых мер и алгоритмов с руководителями подразделений, ответственными за безопасность пищевых продуктов и гигиены, по закупкам, приемке товаров, складам, кухне и складам пищевых продуктов?		
18	Имеется ли у сотрудников «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный Соответствующей Организацией (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD и т.д.) либо Министерством Образования?		
19	Соответствуют ли гигиеническим требованиям магазины, находящиеся на территории учреждения?		

### В - ЗАЕЗД ГОСТЯ В ОТЕЛЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проинформированы ли сотрудники соответствующего отдела обо всех мероприятиях, которые должны быть предприняты во время заселения в отель?		
2	Имеются ли в наличии антисептические / дезинфицирующие средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. в зоне ресепшен отеля?		
3	В случае повторного использования таких предметов, как карточка или ключ от номера, карточка для полотенец, ручка, звонок на стойке регистрации и т. д., проводится ли их дезинфекция и хранение надлежащим образом?		

### С - МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
2	Осуществляются ли необходимые уведомления персонала об использовании средств защиты?		
3	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
4	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		

### D –ПРОЦЕДУРЫ ВЫПОЛНЯЕМЫЕ В МЕСТАХ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

#### а) Номера

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
--	----------	----	-----

1	Дезинфицируются ли водонагреватели, телевизоры и кондиционеры в номерах, после выезда каждого гостя?		
2	В случае использования дозаторов для мыла, шампуня и т.д. в ванных комнатах, дезинфицируются ли они, в соответствии с общими нормами уборки, в конце пребывания каждого гостя?		
3	Предусматривается ли ежедневное мытье сервисных предметов (стаканы, тарелки и т.д), предоставляемых в номерах, в посудомоечной машине?		

## б) Кухни

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией отеля?			
2	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с чек-листом проведения уборки на кухне?			
3	Проверяется ли достоверность протоколов об уборке кухни, выполняемой в соответствии с чек-листом?			
4	Предпринимаются ли необходимые действия при проверке протоколов уборки кухни?			
5	Определены ли требования к безопасности пищевых продуктов при их приемке, подготовке, обработке и подаче?			
6	Фиксируются ли мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасность пищевых продуктов»?			
7	Подтверждаются ли ответственным персоналом и мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасности пищевых продуктов»? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
8	В случае необходимости, принимаются ли дополнительные меры по проверке безопасности пищевых продуктов?			
9	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?			
10	Организована ли планировка существующих складских помещений на кухнях с учетом товарных групп и риска порчи?			
11	Проводятся ли измерения температуры и влажности в существующих складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
12	Проверяются ли квалифицированным персоналом зафиксированные измерения температуры и влажности? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			

13	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли проверка точности оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
14	Обеспечено ли на кухнях, отсутствие таких материалов как булавки, скобы, битое стекло и т.д. которые могут представлять физическую опасность?			
15	Отбирается ли ежедневно достаточное количество образцов? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
16	Доступна ли информация на этикетках образцов? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
17	Имеются ли на кухнях прочные закрытые мусорные баки и т. д. в необходимых местах?			
18	Имеются ли на кухнях средства защиты от ломких материалов?			
19	Все ли отходы, образующиеся на кухнях, утилизируются должным образом?			
20	Обеспечено ли, отсутствие украшений, обручальных колец с камнями или каких-либо аксессуаров на персонале, работающем на кухне?			
21	Контролируются ли входы на кухню персонала, работающего на кухнях? (Использование спецодежды и средств гигиены)			
22	Контролируется ли запрет доступа посторонних лиц на кухню?			
23	Имеется ли на кухне отдельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			
24	Являются ли полки и т. д., на которых размещены кухонные оборудования, чистыми и соответствующими?			
25	Есть ли на кухне определенные зоны для сырья/продуктов, подлежащих переработке/утилизации? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только завтраки)</i>			
26	Существуют ли какие-либо методы, предотвращающие образование остатков пищи/моющих средств и т. д. на вымытых посудах?			
27	Раздельно ли хранятся чистящие химические средства и оборудование?			
28	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»? <i>(В случае использования воды вне городских сетей)</i>			

### с) Еда и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Регулярно ли проводится дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания в местах потребления еды и напитков?			
2	Выполняются ли необходимые процессы дезинфекции			

	оборудований для приготовления чая/кофе, дозаторов, автоматов по производству напитков и аналогичных устройств общего пользования?			
3	Производится ли чистка обеденных столов и мебели, столешниц (кроме одноразовых) после каждого гостя?			
4	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующее средство в местах, доступных для гостей и персонала?			

#### d) Бассейны и Пляжи

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
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	Фиксируются и проверяются ли периодически измеряемые уровни хлора?			
3	Предпринимаются ли какие-либо меры, при обнаружении выхода за допустимые диапазоны при проверке записей уровня хлора?			
4	Фиксируется ли уборка и дезинфекция туалетов, душевых кабинок и кабинок для переодевания, расположенных рядом с бассейнами и на пляжах?			
5	Принимаются ли, при необходимости, дополнительные меры по результатам проверки записей по уборке и дезинфекции на территории пляжа и бассейнов?			

#### e) Фитнес-центры & СПА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Приняты ли соответствующие меры для уборки таких помещений, как сауна, хамам, паровая баня, после посещения гостей?			
2	Имеются ли в наличии антисептик для рук или дезинфицирующее средство в соответствующих зонах?			
3	Обеспечивается ли надлежащее качество воздуха в СПА, проверяется ли уровень влажности воздуха?			
4	Обеспечивается ли одноразовое использование материалов, (мочалка, мыло, гель для душа, шампунь и т. д.) используемых в соответствующих зонах?			

#### f) Помещения для анимации

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеются ли спиртовые антисептики для рук / дезинфекторы на входе в зоны или в зонах проведения мероприятий?			

#### g) Мини-клубы

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Измеряется ли температура тела детей на входе?Регистрируются ли показатели?			
2	В случае определения температуры тела выше 38 градусов, предупреждают ли родителей о необходимости обратиться в медицинское учреждение?			
3	Присутствует ли специально обученный персонал ?			
4	Имеются ли в наличии наглядные/ письменные информационные доски о мерах и практиках, разъясняющих общие правила здоровья и гигиены, для каждой возрастной группы детей?			
5	Имеются ли в наличии антисептики для рук, хранящиеся в труднодоступном для детей месте, на входах и выходах?			
6	Обеспечивается ли персоналом клуба использование детьми антисептиков для рук при входе и выходе?			
7	Проводится ли проветривание закрытых зон мини-клуба не менее 10 минут в час?			
8	Все ли игрушки и прочие игровые предметы сделаны из материалов, которые легко очищаются, протираются или стираются, либо являются одноразовыми?			
9	Все ли игрушки и прочие поверхности игровых предметов, часто используемых группой детей промываются водой и порошком, а после использования обрабатываются специальными антисептическими средствами?			
10	Проводятся ли образовательные / информационные мероприятия по охране здоровья и гигиене?			
11	Имеются ли все условия для частого мытья рук мылом для детей, включая мытье рук после посещения туалета?			

**Е –ТРАНСПОРТ ОТЕЛЯ**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук / дезинфектора для пассажиров?			
2	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждым рейсом?			

**F – МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛА**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
--	----------	----	-----	-----



1	Имеются ли антисептические / дезинфицирующие средства для рук / колонья / антисептические влажные салфетки и принимаются ли другие меры гигиены в жилых помещениях и транспортных средствах используемых персоналом?			
---	--	--	--	--

## Г –УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли руководством отеля, сотрудник который обеспечивает контроль за всеми процессами управления отходами? (За исключением отелей с номерным фондом до 50 номеров включительно)		
2	Реализуется ли «управление отходами" в соответствии с разработанными руководством отеля процедурами, осуществляется ли контроль выполнения и запись результатов? (За исключением отелей с номерным фондом до 50 номеров включительно)		
3	Проверяются ли компетентными сотрудниками записи процедур управления отходами? (За исключением отелей с номерным фондом до 50 номеров включительно)		
4	Использует ли персонал во время работы средства индивидуальной защиты? (одноразовые перчатки и передник, хирургическую 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 городскими службами или лицензированными компаниями?		
7	В случае наличия помещения для сбора мусора, обеспечена ли регулярная уборка и обработка соответствующими средствами помещений, выделенных для мусора?		

## Н – БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводятся ли, регистрируются ли в журнале меры борьбы с насекомыми и вредителями в соответствии с разработанными руководством отеля процедурами?		
2	Заверяются ли все работы по борьбе с насекомыми и вредителями подписью уполномоченных сотрудников, принимаются ли дополнительные меры в случае необходимости?		
3	Назначены ли в организации сотрудники, ответственные за работы по борьбе с насекомыми и вредителями?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, хирургическая маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
5	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)?		
6	Легко ли чистятся канализационные каналы (дренажи), устроены ли они таким образом, чтобы исключить попадание вредителей (насекомых, грызунов и т.п.), возникновения неприятного запаха, обратного хода жидких отходов?		

#### I- ПОКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Проводится ли процесс покупки, приемки и хранения товаров в соответствии с процедурами, разработанными руководством отеля? Контролируется и регистрируется ли этот процесс уполномоченным сотрудником?			
2	Заверяются ли уполномоченным сотрудником записи по покупке, приемке и хранению товаров?			
3	Предпринимаются ли при необходимости дополнительные действия, связанные с покупкой, приемкой и хранением товаров?			
5	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?			

#### J- ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	В случае возникновения чрезвычайных ситуаций, выявления больных, симптоматических или подозрительных случаев, информируется ли линия ALO 184 и назначенный персонал, ответственный за контроль Сертификации Учреждения?		
2	Размещены ли в необходимых местах контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные в необходимых информационных каналах?		
3	Если у гостя диагностировано вирусное заболевание, связанное с условиями пандемии и определено отсутствие необходимости проходить лечение в медицинском учреждении, подготовлена ли письменная информационная форма, которая заполняется гостем с обязательством не покидать изоляционный номер вместе с членами семьи либо сопровождающими гостями в период лечения?		
4	Обеспечивается ли пребывание гостей в номере, на период изоляции, у которых было диагностировано вирусное заболевание связанное с пандемией и определено отсутствие необходимости проходить лечение в медицинском учреждении?		
5	Составлен ли протокол для гостей, проживающих в гостевых изолированных номерах, о предоставлении услуг, указанных в договоре размещения (питание, уборка помещения)?		

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 предусмотренные меры по уборке в изоляционных зонах?		
9	Принимаются ли в случае необходимости меры в соответствии с проверками уборки, проводимой в зонах изоляции?		
10	В случае подозрения на заражение сотрудника вирусным заболеванием связанным с пандемией или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
11	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы вирусного заболевания связанного с пандемией (высокая температура, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых выявлены положительные результаты теста таких видов заболеваний, в соответствующие департаменты Министерства Здравоохранения.		

**К). 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	Изготовлена ли вывеска «Безопасный Туризм» в соответствии с правилами и размещена ли она на входе в объект?			
2	Подготовлены ли логотип «Безопасный туризм» и QR-код в соответствии с предусмотренными правилами и вывешены / прикреплены ли на видном месте?			
3	Вывешен ли сертификат «Безопасный Туризм» на входе в объект в соответствии с предусмотренными правилами?			

**Л). ЛЫЖНЫЕ КОМНАТЫ И ПОДЪЕМНИКИ**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
3	Дезинфицируются ли после каждого гостя шкафчики хранения, лыжные комплекты, палки, лыжная обувь и доски в соответствии с правилами уборки, ухода и гигиены для использования новым гостем?			

Приложите фотографию (файл в формате JPEG с указанием даты и времени осмотра), подтверждающую момент осмотра.

