

ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის

1.

ორგანიზაციის დასახელება:
საიდენტიფიკაციო ნომერი:
ტელეფონი:
ელ.ფოსტა:

2. საქმიანობის სფერო:

.....

3. ობიექტის მისამართი იურიდიული:

(ქალაქი/რაიონი, ქუჩა, ქუჩის ნომერი)

ფაქტობრივი:

(ქალაქი/რაიონი, ქუჩა, ქუჩის ნომერი)

4. დაწესებულების ხელმძღვანელი:

(სახელი, გვარი)

5. საკონტაქტო პირი:

(სახელი, გვარი)

საკონტაქტო ინფორმაცია:

(ტელეფონი/ელ.ფოსტა)

6. საზედამხედველო ჯგუფის წევრები

(სახელი, გვარი)

.....

(სახელი, გვარი)

7. ორგანიზაციაში დასაქმებულ პირთა რაოდენობა

სულ სამუშაო ადგილზე დასაქმებულთა რაოდენობა:

ქალი	მამაკაცი	არასრულწლოვანი 18 წლამდე	შპს პირი	სულ

დისტანციურად დასაქმებული:

ქალი	მამაკაცი	არასრულწლოვანი 18 წლამდე	შპს პირი	სულ

შეცვლის თარიღი:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

 (წელი, თვე, რიცხვი)

	მოთხოვნები		მოქმედება/ კომენტარი
	დიახ	არა	
ხდება თუ არა მომხმარებელთა მიღება წინასწარი დაჯავშნის სისტემის გამოყენებით?			
წინასწარ განსაზღვრულია თუ არა მომლოდინე სტუმართათვის ადგილი(იატაკის მონიშვნით და დისტანციის დაცვით)?			
არის თუ არა სამუშაო სივრცეში განთავსებული ინფორმაცია COVID 19-ის პრევენციული ღონისძიებების შესახებ?			
ხორციელდება თუ არა დასაქმებულთა და მომხმარებელთა ყოველდღიური თერმოსკრინინგი?			
შენობის შესასვლელში განთავსებული არის თუ არა დეზობარიერი შესაბამისი სავალდებულო ნიშნის მითითებით?			
ხორციელდება თუ არა სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვა და შრობა სპეციალურად გამოყოფილ ზონაში?			
ირეცხება თუ არა ჭურჭელი არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლით და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით პირველ და მეორე სამზარეულოს ნიჟარაში?			
ხდება თუ არა ჭურჭლის გავლება არანაკლებ 65°C ტემპერატურის ცხელი გამდინარე წყლით?			
ხდება თუ არა ჭურჭლის გაშრობა საწრეტზე?			
ხელით რეცხვისას გათვალისწინებულია თუ არა სამგანყოფილებიანი ნიჟარები სასადილო ჭურჭლისთვის და ორგანყოფილებიანი შუშის ჭურჭლისა და სასადილო მოწყობილობებისათვის?			
ლუდის ბარებში ჭიქები და ბოკლები ირეცხება თუ არა არანაკლებ 45-50°C ტემპერატურის ცხელი წყლითა და სარეცხი, სადეზინფექციო საშუალებებით?			
სარეცხ განყოფილებებში თვალსაჩინო ადგილას გამოკრულია თუ არა ინსტრუქცია ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვის წესებთან დაკავშირებით?			
ხდება თუ არა მაგიდის ერთჯერადი გადასაფარებლების გამოყენება ან ყოველი მოხმარების შემდეგ სასადილო მაგიდების წმენდა და დეზინფექცია?			
ხდება თუ არა გამოყენებული გადასაფარებლებისა და ხელსახოცების შეგროვება სპეციალურ ტომარაში ან სხვა თავდახურულ მოცულობაში?			

ხდება თუ არა მატერიისგან დამზადებული დასუფთავების საშუალებების გამოყენების შემდეგ მათი სადეზინფექციო საშუალებებით გარეცხვა?			
არაფოროვან საწმენდ მასალებს უკეთდება თუ არა დეზინფექცია 0.5% ნატრიუმ ჰიპოქლორიტის ან სხვა ქლორის შემცველი ხსნარით?			
ხდება თუ არა საერთო სივრცეებში(საპირფარეშოები, დერეფნები, დარბაზები, ლიფტები და ა.შ.) პერიოდული 2 საათიანი რეჟიმით სადეზინფექციო სამუშაოების ჩატარება?			
ობიექტის დასუფთავებაზე პასუხისმგებელს პერსონალს უტარდება თუ არა შესაბამისი ინსტრუქტაჟი?			
ობიექტის შესასვლელში განთავსებულია თუ არა ხელის ანტისეპტიკური საშუალებები?			
უზრუნველყოფილია თუ არა დასაქმებულები და სტუმრები ხელის ჰიგიენური საშუალებებით?			
უზრუნველყოფილია თუ არა სამუშაო ადგილებზე ერთჯერადი ხელსახოცების განთავსება?			
დასაქმებულები უზრუნველყოფილი არიან თუ არა აუცილებელი ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით? (ხელთათმანები, პირბადეები, დამცავი ფარები, წინსაფრები)			
ტარდება თუ არა სადეზინფექციო ღონისძიებები ყოველი მომხმარებლის მომსახურების შემდეგ?			
აქვთ თუ არა დასაქმებულებს ინფორმაცია ინდივიდუალური დაცვისა და ჰიგიენური საშუალებების სწორად გამოყენებაზე და მათ შენახვა/მოცილებაზე?			
ნიადაგზე თუ არა სამუშაო სივრცეები (არანაკლებ სამ საათიანი ინტერვალებსა)?			
უზრუნველყოფილია თუ არა ჰიგიენური ნარჩენებისთვის დახურული კონტეინერების განთავსება რომელშიც ჩაფენილი იქნება ერთჯერადი პლასტიკური პარკი?			
სამუშაო დღის შემდეგ ხდება თუ არა სამუშაო სივრცის სველი წესით სადეზინფექციო საშუალებებით დალაგება?			
სხვა გარემოებები:			

სექცია II: მოთხოვნები ღია სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის

	მოთხოვნები		მოქმედება/ კომენტარი
	დიახ	არა	
დაცულია თუ არა მომხმარებელთა მაგიდებს შორის მანძილი არანაკლებ 2 მეტრისა?			
დაცულია თუ არა სკამების საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრისა?			
ხდება თუ არა გაკონტროლება რომ მაგიდებზე განთავსება მოხდეს არაუმეტეს 6 ადამიანისა?			
31 მ ² დან ზემოთ საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში იყენებთ თუ არა დამცავ ბარიერებს(1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ ²)?			
უზრუნველყოფილია თუ არა შენობების გარეთ მაგიდებსა და საფეხმავლო სივრცეს შორის უსაფრთხო დისტანციის დაცვა?			
სასმელით მომსახურება უზრუნველყოფილია თუ არა ინდივიდუალურად მაგიდასთან მიტანის სერვისით?			
სხვა გარემოებები:			

სექცია III: მოთხოვნები დახურული სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის

	მოთხოვნები		მოქმედება/ კომენტარი
	დიახ	არა	
უზრუნველყოფილია თუ არა დარბაზში მაგიდებს შორის მანძილი არანაკლებ 2 მეტრისა?			
დაცულია თუ არა სკამის საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრისა?			
ხდება თუ არა გაკონტროლება რომ მაგიდებზე განთავსება მოხდეს არაუმეტეს 6 ადამიანისა?			
ერთ მაგიდასთან განთავსებულ მომხმარებლებს შორის უზრუნველყოფილია თუ არა არანაკლებ 1 მეტრიანი დისტანცია?			
ერთი ადამიანის განთავსებისთვის საჭირო ფართობი შეადგენს თუ არა არანაკლებ 2,25მ ² -ს?			
31 მ ² დან ზემოთ საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში იყენებთ თუ არა დამცავ ბარიერებს(1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ ²)?			

უზრუნველყოფილია თუ არა დახურული სივრცეების ბუნებრივი ვენტილაცია(შეუძლებლობის შემთხვევაში ხელოვნური ვენტილაციით)?			
იყენებთ თუ არა ბეჭდურ(ერთჯერად) ან ლამინირებულ მენიუს?			
ელექტრონული მენიუს შემთხვევაში მენიუს დაფასთან ხელების დამუშავებისთვის განთავსებული არის თუ არა სადეზინფექციო საშუალებები?			
სასმელით მომსახურება უზრუნველყოფილია თუ არა ინდივიდუალურად მაგიდასთან მიტანის სერვისით?			
სხვა გარემოებები:			

დამსაქმებლის ხელმოწერა:

საზედამხედველო ორგანოს წარმომადგენლის ხელმოწერა: