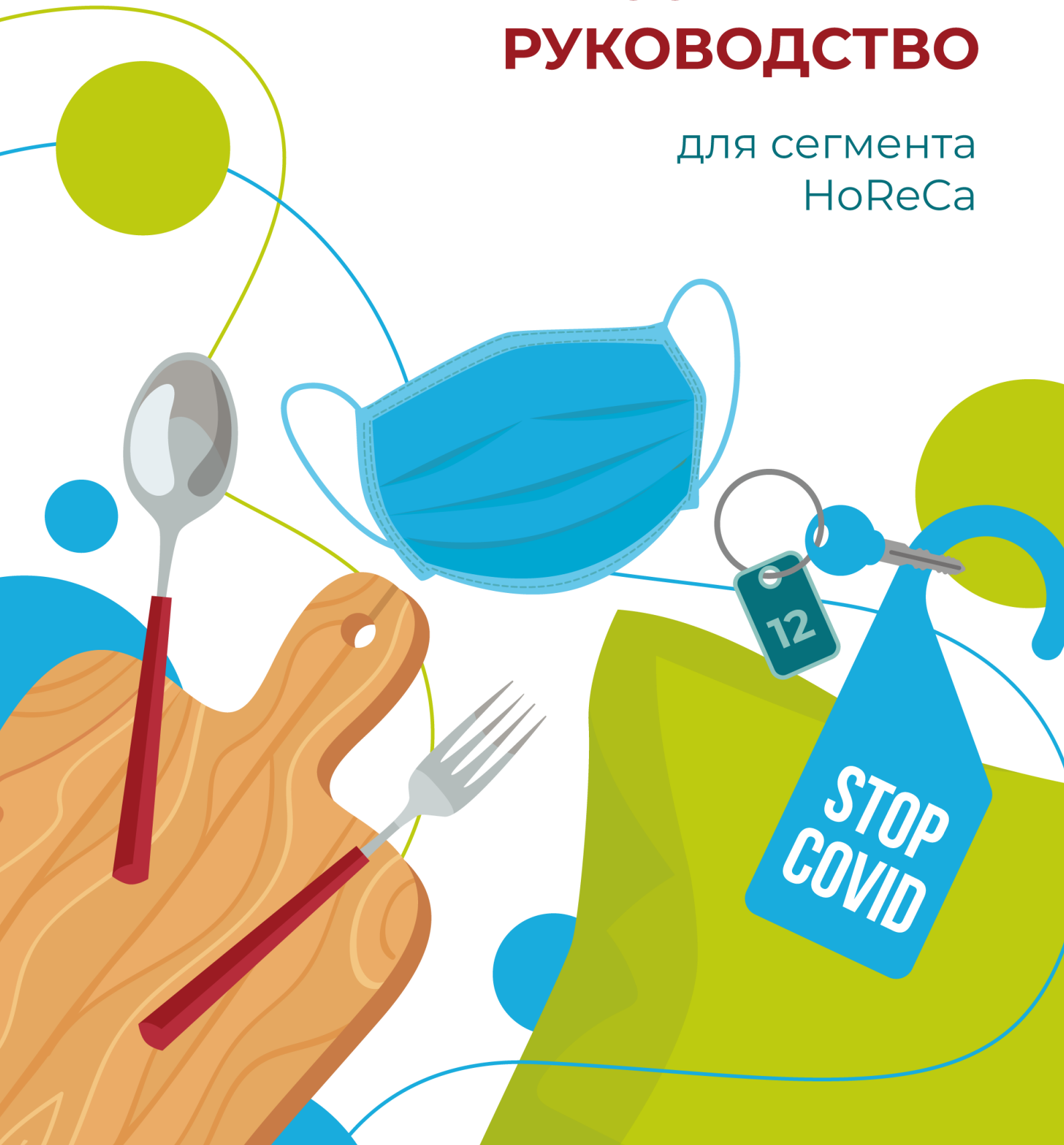


COVID FREE РУКОВОДСТВО

для сегмента
HoReCa



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	03
Термины и определения	04
Требования к объектам общественного питания:	
(I) Сотрудники	06
(II) Здание и производственные помещения: как дезинфицировать	10
(III) Требования к заведениям с банкетными залами, тойкана и организаторам тоев	13
(IV) Посетители	18
Требования к ведению туристической деятельности:	
(I) Сотрудники	21
(II) Здание и производственные помещения: как дезинфицировать	24
(III) Отдыхающие	27
Санитарный патруль	30
Приложение	37
Куда звонить при симптомах COVID-19?	56
Источники информации	58

Введение

COVID Free руководство для сегмента HoReCa разработано объединением юридических лиц «Ассоциация HoReCa Club» при поддержке Американского университета в Центральной Азии (АУЦА), UNISON Group, Technopolis Group и Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) в рамках проекта «Продвижение энерго- и ресурсоэффективности в туристической отрасли Кыргызской Республики» (ПЭРЕТО), который реализуется при финансовой поддержке программы Европейского союза SWITCH Asia.*

Цель, которую ставили перед собой авторы руководства, – предоставить отечественному сектору HoReCa как можно более полную, полезную и максимально практичную информацию для преодоления последствий эпидемии COVID-19.

Руководство носит исключительно практический характер. Здесь собрана вся информация о действующих нормативно-правовых актах Кыргызской Республики в связи с коронавирусом, а также выдержки из них, касающиеся сектора HoReCa, с необходимыми разъяснениями; информационно-образовательные материалы, разработанные в период пандемии Министерством здравоохранения КР; рекомендации Всемирной организации здравоохранения; полезные ссылки на дополнительную информацию по теме и др.

Руководство подготовлено и структурировано таким образом, что вы можете просто распечатать необходимый вам раздел информации и собрать в отдельную папку для ознакомления, внедрения и исполнения каждым сотрудником в вашей организации (например, действующие законы, постановления, требования и приказы) либо сразу развесить их в местах наибольшей видимости для ознакомления и исполнения сотрудниками и посетителями (информационно-образовательные материалы, см. в Приложении).

Полезные ссылки в разделе «Источники информации» позволят вам отслеживать быстро обновляющуюся информацию в мире и в Кыргызстане и быть в курсе событий.

Разобраться в терминологии поможет следующий раздел «Термины и определения», см. ниже.

COVID-19 пришёл к нам надолго, возможно, навсегда. Мир уже не будет прежним. Хотим мы этого или нет, нам придется жить в новых условиях. И от исполнения каждым кыргызстанцем простых санитарно-эпидемиологических правил зависят здоровье и жизнь каждого человека, ваших близких, друзей, знакомых и незнакомых вам людей. Статистика по коронавирусу в мире продемонстрировала: в том обществе, где граждане более дисциплинированы, соблюдают правила личной гигиены, социальное дистанцирование и т.д., там заболеваемость вирусом ниже.

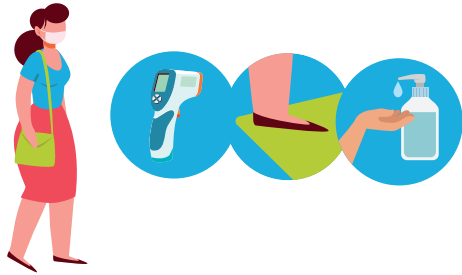


Необходимо также не забывать о том, какой урон наносится окружающей среде одноразовыми масками, перчатками, одноразовой пластиковой посудой и др. предлагаемыми мерами. Поэтому авторы руководства призывают работников сектора HoReCa ориентироваться на принципы устойчивого потребления и производства: минимизировать отходы, потребление энергии и воды, применять как можно более щадящие средства бытовой химии для обеспечения дезинфекции территорий, помещений, посуды и т.д. На страницах этого руководства вы увидите комментарии с экологичными практическими советами, которые помогут вам в этом.

*Ответственность за содержание данного практического руководства несут исключительно его авторы. Документ ни в коем случае не отражает позицию Европейского союза.

Термины и определения

В руководстве используются следующие термины и определения:



Входной фильтр — это комплекс мер, которые применяются для посетителей и сотрудников на входе в заведение (кафе, ресторан, гостиницу и т.д.). Цель этих мероприятий — предотвратить распространение коронавируса (COVID-19).

Применяются следующие меры: на входе в помещение устанавливают дезинфицирующий коврик и санитайзеры для рук, сотрудникам и посетителям измеряют температуру тела. Вход сотрудников и посетителей строго при наличии масок.

При необходимости проводят опрос о наличии / отсутствии у членов семьи респираторных симптомов, а также осмотр.

Поводом для осмотра сотрудников / посетителей является наличие респираторных симптомов: кашля, повышенной температуры тела, слабости, головной боли и др. Сотрудников с повышенной температурой тела и признаками инфекционного заболевания необходимо отстранить от нахождения на рабочем месте и отправить на лечение.



Дезинфекция — это комплекс мероприятий, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на различных объектах и поверхностях (мебель, пол, стены, ручки дверей, перила, посуда и т.д.). Задача дезинфекции – предотвратить попадание вирусов и микробов на кожу, слизистые, открытые раны на теле человека.



Дезинфекционный коврик — напольные покрытия, пропитанные дезинфицирующим раствором. Служат для дезинфекции подошвы обуви, колес тележек, каталок, автошин, копыт животных. Применяются для дезинфекции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, в местах общественного питания, в гостиницах, лечебно-профилактических учреждениях, в быту, в сельском хозяйстве.



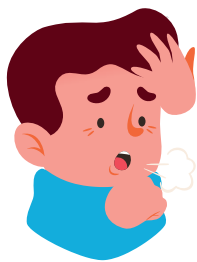
от 35,5°C до 37,0°C

Температура тела каждого человека в течение дня колеблется в небольших пределах, оставаясь в диапазоне от 35,5 до 37,0 °C для здорового человека.



от 37,1°C

Повышенной температурой тела считается температура от 37,1°C и выше.



Респираторные симптомы — это кашель, повышенная температура, слабость, головная боль.



Социальное дистанцирование — это максимальное снижение контакта между людьми в общественных местах. Оно заключается в соблюдении определенной дистанции между людьми. Цель дистанцирования — замедление распространения болезни, передаваемой от человека к человеку. Соблюдайте расстояние в 1–1,5 метра между людьми, избегайте тесных контактов: рукопожатий, объятий, поцелуев.



Чек-лист (check-list) — это контрольный список дел или задач, который нужно выполнить или проверить, чтобы получить определенный результат. Чек-лист составляется пошагово и оформляется таким образом, что по нему сразу видно, что уже сделано, и что еще осталось сделать. Рядом с каждой задачей находится пустая клетка, в них галочками отмечается, какая задача уже выполнена.

Требования к объектам общественного питания

Строго обязательно к выполнению из Постановления Правительства Кыргызской Республики «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения коронавирусной инфекции (COVID–19)» № 244 от 11 мая 2020 г.

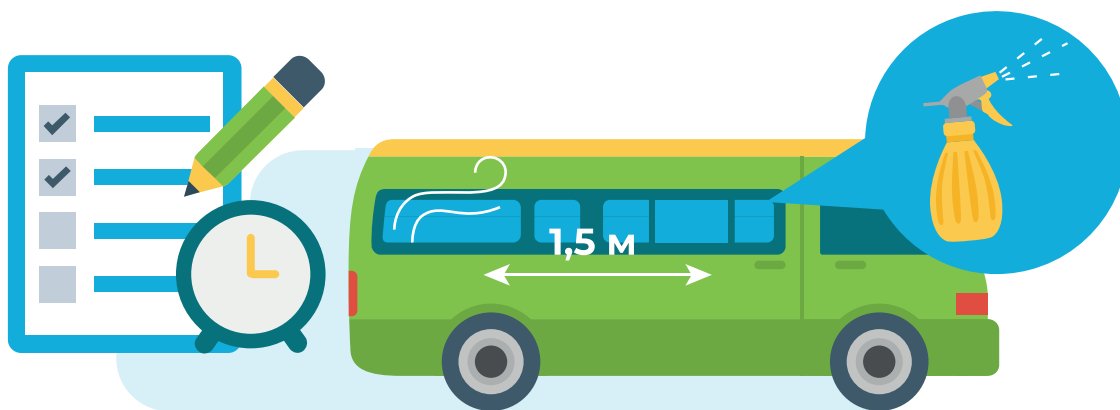
Ссылку на этот документ, а также все постановления правительства, приказы Министерства здравоохранения КР по теме см. в разделе «Источники информации».

Общие требования

Общие санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию предприятий, к условиям труда и личной гигиене персонала регулируются в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания (см. Приложение 9), утвержденными постановлением Правительства Кыргызской Республики от 11 апреля 2016 года № 201 «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» (ссылку на полный документ см. в разделе «Источники информации»).

! Запрещена экономическая деятельность заведений общественного питания с более чем 50 посадочными местами – до улучшения эпидемиологической ситуации по коронавирусной инфекции (COVID–19) в республике.

(I) Сотрудники



* Постер в приложении

- разработать график выезда сотрудников на рабочие места малыми группами;
- обеспечить транспорт для сотрудников с условием соблюдения дистанции между пассажирами, с обязательной дезинфекционной обработкой автомобиля (поручней, дверных ручек) и проветриванием салона.

Организация «входного фильтра» для сотрудников:

Строго
обязательно
к выполнению



- 1) определить ответственное лицо за проведение измерения температуры тела сотрудников;
- 2) измерение ответственным лицом при входе температуры тела сотрудников бесконтактным термометром или контактным способом (переносные термометры);
- 3) опрос (анкетирование) сотрудников о наличии или отсутствии у членов их семей респираторных симптомов;
- 4) осмотр сотрудников на наличие/отсутствие респираторных симптомов (кашель, повышенная температура, слабость, головная боль и др.);
- 5) обязательное отстранение от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и признаками инфекционного заболевания;
- 6) вход сотрудников строго при наличии масок или респираторов;
- 7) использование одноразовых перчаток, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности (продавцы, кассиры и другие сотрудники, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания);
- 8) обеспечение заведения спецодеждой (минимум 2–3 комплекта);
- 9) наличие гардеробной, индивидуальных шкафчиков для верхней (личной) одежды сотрудников и спецодежды.

На входе в заведение:



Требование
санитарного
патруля!

- 1) должна висеть надпись «Без масок не входить!»;
- 2) установить бесконтактный локтевой санитайзер для обработки рук сотрудников 70%-ным спиртовым антисептиком;
- 3) установить **дезинфекционный коврик**.

* Пример
надписи
в Приложении



«Дезинфицирующий тоннель» на входе в здание очень эффективно обеззараживает верхнюю одежду посетителей от вирусов. Это П-образная конструкция с двумя боковыми стенками, потолком, открытыми входом и выходом, легко разбирается. Высота тоннеля – 2–2,5 м, ширина и длина – не менее 0,9 м. Изготавливается из поликарбоната, металлопластика, водонепроницаемой ткани или другого материала.



Требование санитарного патруля!



* Форма журнала здоровья в Приложении

- 1) необходимо вести **журнал здоровья**, в котором ежедневно (не менее 2-х раз в день) ответственный сотрудник записывает температуру тела всех сотрудников (в цифрах);
- 2) в журнале здоровья сотрудников необходимо указывать дату, ФИО и должность сотрудника, его температуру тела. **Температура тела обязательно должна быть указана в цифрах!** Например, 36.5 или 36.6. **Нельзя писать «нормальная температура тела»!**
- 3) использовать бесконтактный термометр (по инструкции к нему);
- 4) в случае если бесконтактный термометр указывает несуществующую температуру тела, необходимо проверить и сменить батарейку;
- 5) разрешается измерять температуру тела контактным способом, а именно переносными термометрами. При этом такой термометр обязательно нужно обрабатывать дезинфицирующим средством после каждого измерения температуры!



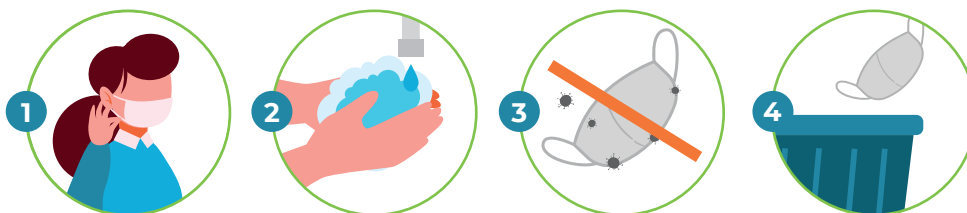
* Номера горячих линий и телефонов доверия по республике в Приложении

В случае выявления среди сотрудников больного с повышенной температурой тела и симптомами кашля с подозрением на коронавирусную инфекцию необходимо:

- 1) изолировать его / ее от других людей;
- 2) незамедлительно сообщить в территориальный орган госсаннадзора, а также территориальный штаб по борьбе с COVID-19 и мобильную бригаду для дальнейшего принятия соответствующих мер и проведения противоэпидемических мероприятий.

- Необходимо проводить среди сотрудников санитарно-просветительные работы по мерам предупреждения распространения коронавирусной инфекции COVID-19 с акцентом на соблюдение мер личной гигиены, соблюдение социального дистанцирования, ношение одноразовых масок и перчаток.
- Необходимо осуществлять постоянный контроль на предприятии за соблюдением сотрудниками мер личной гигиены, социального дистанцирования, ношения одноразовых масок и перчаток.
- Необходим постоянный контроль за правильной утилизацией одноразовых масок и перчаток.
- Необходимо предупредить поставщиков продукции и доставщиков товаров, в т.ч. курьеров, о мерах предупреждения распространения коронавирусной инфекции COVID-19.

* Постер в приложении



Строго обязательно к выполнению

Как правильно использовать одноразовую маску

- 1) аккуратно закрывать маской нос и рот и закреплять ее на лице таким образом, чтобы уменьшить зазор между лицом и маской;
- 2) не касаться лишней раз маски руками во время использования. После прикосновения к использованной маске, например, при её снятии, необходимо вымыть руки;
- 3) после того, как маска станет влажной или загрязненной, необходимо надеть чистую и сухую маску;
- 4) запрещается использовать повторно одноразовую маску! Их следует выбрасывать после каждого использования и утилизировать сразу после снятия.

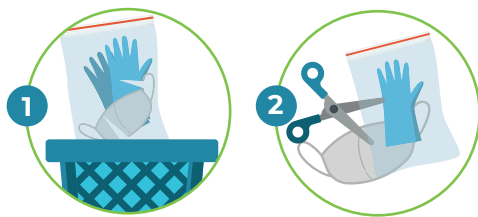
* Постеры по использованию одноразовых масок в Приложении



Экологичнее использовать многоразовые маски. Комбинация многоразовой маски с маской-экраном усилит защиту сотрудников. Опыт показал, что экраны защищают лицо от касаний руками, что часто наблюдается при ношении только масок. Экраны легко обрабатываются дезинфицирующими средствами и моются. Многоразовые маски также несложно стирать и обрабатывать.

Вопроса утилизации при таком подходе просто не возникает.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

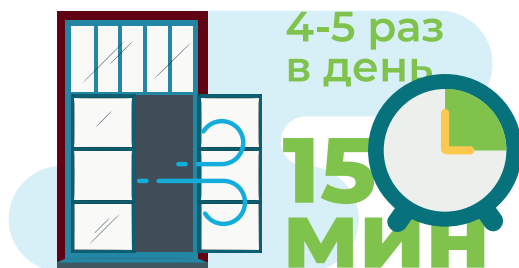


Как утилизировать одноразовые маски и перчатки:

- 1) Разрешается выбрасывать одноразовые маски и перчатки в обычное мусорное ведро, наряду с обычными отходами, и утилизировать только после обработки дезраствором.
- 2) Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического контроля также рекомендует не выкидывать целыми использованные маски и перчатки. После ношения маски и перчатки нужно разрезать, затем сложить их в целлофановые пакеты и выкинуть в мусорную урну вместе с бытовыми отходами.

(II) Здание и производственные помещения: как дезинфицировать

**Строго
обязательно
к выполнению
(при наличии)**



Необходимо обеспечить постоянный воздухообмен:

- обеспечить функционирование приточно-вытяжной системы вентиляции (при наличии);
- проветривать помещения минимум 4–5 раз в день по 15 минут при отсутствии системы вентиляции (по возможности);
- обеззараживать воздух с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах (при наличии).



Ультрафиолетовые бактерицидные лампы отлично подходят для обеззараживания воздуха в ресторанах и отелях. Они воздействуют на все известные виды вирусов, споры грибков и бактерий. Устраняют неприятные запахи. Не нужно менять расходные материалы. Лампы должны быть закрытого типа, чтобы их можно было круглосуточно применять в помещениях, где находятся люди. Лампы устанавливаются по периметру помещения. Количество ламп рассчитывается на основании инструкций по их применению и зависит от площади залов / холлов для гостей.



Вентиляция. Пандемия коронавируса, передающегося воздушно-капельным путем, показала, как важен воздухообмен в помещении. Особенно это актуально для гостиниц и кафе, где скапливается большое количество людей.

Рекомендуется эксплуатировать системы вентиляции ежедневно, в том числе в нерабочее и ночное время. Так вероятность распространения Covid-19 снижается.

Если в здании имеется механическая система вентиляции, ее можно усовершенствовать: 1) необходимо прочистить и продезинфицировать систему вентиляции; 2) заменить фильтр на приточном канале на более высокий класс очистки (U15,U16); 3) установить бактерицидную секцию для обеззараживания. Для этого требуется установить диффузор (до секции) и конфузор (после секции) в систему воздуховодов.

Кухня:

- при небольших расстояниях между посетителями и сотрудниками кухни необходимо предусмотреть физическое разделение и максимально отделить посетителей от зоны приготовления еды;
- необходимо сделать разметку на полу для официантов для ожидания своей очереди с учетом социального дистанцирования.



**Строго
обязательно
к выполнению**

Правила мытья посуды:

- 1) по возможности использовать **одноразовую посуду**;
- 2) при использовании посуды многократного применения обязательно обрабатывать ее дезинфицирующими средствами;
- 3) вывесить инструкции для мытья и обработки посуды.

* Инструкции для мытья и обработки посуды из Постановления КР № 201 от 11 апреля 2016 года «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения»



ВОЗ сообщает, что можно использовать многоразовую посуду. Тем более что использованная одноразовая пластиковая посуда лишь усиливает проблему растущего мусора, а также сама является опасным источником заражения во время пандемии.



- запрещается к использованию столовая посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, поврежденной эмалью;
- в моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.



Другие помещения:

- по возможности, максимально отдалить зону ожидания заказов «с собой» от мест посадки
- сделать разметку на полу для соблюдения дистанции в очереди за заказом «с собой» и в уборные комнаты.
- при наличии барной стойки – исключить посадку посетителей за барной стойкой.

Требование санитарного патруля!



* Правила мытья рук в Приложении

Уборные комнаты:

- обязательная установка санитайзеров (по возможности – бесконтактных локтевых) в уборных комнатах как для посетителей, так и для сотрудников.
- вывешивание Правил мытья рук в уборных комнатах.

(III) Требования к заведениям с банкетными залами, тойкана и организаторам тоев

! Только для
г. Бишкек

Строго
обязательно
к выполнению

Во исполнение постановления Правительства Кыргызской Республики от 11.05.2020 г. № 244 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)» и постановления мэрии г. Бишкек от 30.11.2020 г. № 113 «О мерах по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)» **Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора г. Бишкек предписывает к строгому выполнению следующее:**



- ограничить количество посадочных мест в количестве, не превышающем **50% от общего количества посадочных мест**;
- обеспечить расстановку обеденных столов **в банкетном зале** с учетом социального дистанцирования – расстояние должно быть **не менее 2 метров между столами** с максимальной рассадкой **не более 8 человек за одним столом**;
- обеспечить нормальный воздухообмен за счет эффективной работы системы вентиляции, кондиционирования, рециркуляторов в банкетном зале;
- обеспечить **естественное проветривание** в банкетном зале **каждые 3 часа**;
- организовать условия для соблюдения правил личной гигиены для посетителей и персонала с обеспечением средств личной гигиены (жидкое мыло, санитайзеры с антисептиком, электро- или бумажные полотенца);
- строго проводить входной контроль закупаемым продовольственным сырьем и продукцией с обеспечением наличия товарно-сопроводительных документов, подтверждающих пищевую безопасность (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные справки);
- усилить контроль за проведением уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, столовой посуды согласно утвержденному графику, развесить инструкции по обработке на местах;
- обеспечить заведение достаточным количеством дезинфицирующих средств. При этом дезсредства должны иметь регистрацию ЕАЭС, сертификат соответствия с приложенной инструкцией;
- усилить контроль над температурным параметром при приготовлении блюд из продуктов животного происхождения и правилами товарного соседства.

Организовать «входной фильтр» для сотрудников:

- выделить лицо, ответственное за измерение температуры тела у сотрудников перед работой бесконтактным термометром, осмотр и опрос (анкетирование) сотрудников о наличии или отсутствии у них и членов их семей респираторных симптомов (кашля, повышения температуры, слабости, головной боли и др.) с последующей записью результатов в Журнал здоровья;
- обязательно отстранять от работы сотрудников с повышенной температурой тела и признаками инфекционного заболевания;
- строго соблюдать масочный режим. **Вход сотрудников строго при наличии масок или респираторов;**



- **организовать первичное прохождение всеми сотрудниками ПЦР-тестов. По их результатам строго отстранять от работы сотрудников с положительным ПЦР-анализом;**

- использовать одноразовые перчатки, менять их не менее 2-х раз за смену;
- обеспечить утилизацию использованных масок и перчаток (в мусорные емкости с герметично закрытыми полиэтиленовыми пакетами);
- обеспечить персонал санитарной одеждой по три комплекта на одного, упорядочить отдельное хранение санитарной и личной одежды в гардеробной.



Организовать «входной фильтр» для гостей:

- на входе в заведение постелить дезинфицирующий коврик, пропитанный дезинфицирующим средством;
- измерять температуру тела у всех гостей на входе бесконтактным термометром;

- **иметь на руках сведения по приглашенным гостям;**

- на входе установить настенные или другие виды санитайзеров с антисептиком – дезинфицирующим средством для рук на основе спирта – для обработки рук гостей и сотрудников;

- **организовать строгий контроль за наличием масок у приглашенных гостей.**

В случае невыполнения этих санитарных предписаний к заведениям сектора HoReCa будут приняты меры административного воздействия согласно Кодексу о нарушениях КР.

Постановление мэрии г. Бишкек «О мерах по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)» № 113 от 30 ноября 2020 г.

В соответствии с законами КР «О гражданской защите», «Об общественном здравоохранении», постановлениями Правительства КР «Об утверждении Порядка введения и осуществления ограничительных / карантинных мер в области общественного здравоохранения в КР» от 9 апреля 2020 г. № 197, «О возобновлении деятельности объектов социально-экономической сферы в КР» от 26 ноября 2020 г. № 578, на основании протокола заседания Городской чрезвычайной противоэпидемической и противоэпизоотической комиссии при мэрии г. Бишкек от 27 ноября 2020 г. № 35, в целях возобновления экономической деятельности на территории г. Бишкек, принимая во внимание справку вице-мэра г. Бишкек Чыныбаевой А. А. от 30 ноября 2020 г. № ЧА11-10/1445 к проекту постановления мэрии г. Бишкек «О мерах по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)», исполняющий обязанности мэра г. Бишкек Б. З. Тулобаев постановил:

1. Приостановить проведение массовых мероприятий на территории г. Бишкек.
2. Субъектам предпринимательства неукоснительно соблюдать требования, предусмотренные Временными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными постановлением Правительства КР «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)» от 11 мая 2020 г. № 244.
3. Установить дополнительные требования к следующим субъектам предпринимательства: – точкам общественного питания, увеселительным заведениям, ограничить количество посадочных мест в количестве, не превышающем 50% от общего количества посадочных мест.
4. Признать утратившими силу постановление мэрии г. Бишкек «О некоторых мерах по снижению риска заражения коронавирусной инфекцией» от 1 июля 2020 г. № 67, а также постановления мэрии г. Бишкек «О внесении изменений в постановление мэрии г. Бишкек «О некоторых мерах по снижению риска заражения коронавирусной инфекцией» от 3 июля 2020 г. № 68, от 3 августа 2020 г. № 77, от 21 августа 2020 г. № 84, от 28 августа 2020 г. № 87; распоряжения мэрии г. Бишкек от 10 мая 2020 г. № 77-р, от 1 июля 2020 г. № 90-р, от 10 августа 2020 г. № 119-р.
5. Настоящее постановление вступает в силу с 1 декабря 2020 г.
6. Контроль за исполнение настоящего постановления возложить на вице-мэра г. Бишкек Чыныбаеву А. А.

Дезинфекция

Строго
обязательно
к выполнению



Дезобработка автотранспорта по перевозке пищевой продукции

После каждой перевозки продуктов питания необходимо проводить дезобработку транспортного средства, а также лотков, тары, ящиков и т.д., которые используются при перевозке.



Проведение регулярной влажной уборки с применением дезинфицирующих средств:

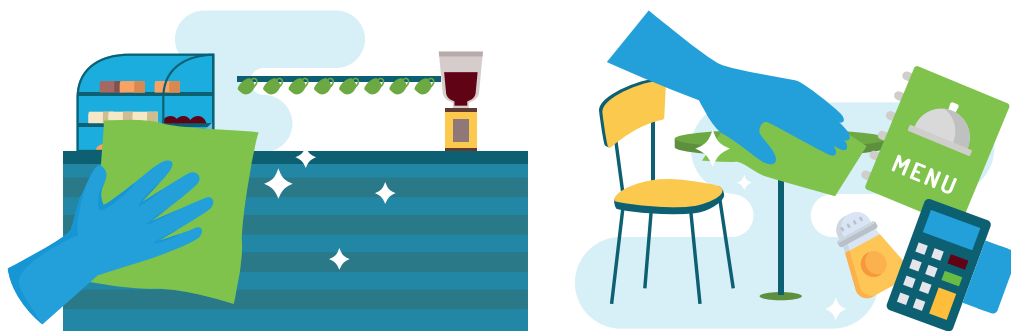
- необходимо обеспечить ежедневную влажную уборку производственных помещений, столового и кухонного оборудования, столов, инвентаря – каждые 3–4 часа с использованием дезинфицирующих средств. В т.ч. протирать дверные ручки (включая туалетные комнаты), поручни столов, спинки стульев, сливные бачки, чистить раковины для мытья рук и т.д.;
- провести инструктаж ответственного за уборку лица об усилении режима дезинфекции на предприятии, в том числе по использованию дезинфицирующих средств необходимой концентрации;
- обеспечить запас дезинфицирующих средств из расчета не менее 5 дней.



Водосбережение в секторе HoReCa:

В период борьбы с коронавирусом и экономического кризиса экономия ресурсов – воды, тепла, электроэнергии – становится особенно актуальной. Простые меры, которые мы предлагаем, позволят сэкономить от 30% до 50% воды:

- 1) бесконтактный смеситель с аэратором (экономия воды – до 40%);
- 2) система двойного смыва в унитазах (экономия воды – до 30% воды);
- 3) современные лейки в душевых – в них количество форсунок больше, чем в обычных, а диаметр намного меньше (экономия воды – до 50%)



- Тщательно проводить процедуру дезинфекции всего предприятия перед открытием;
- утвердить графики уборки и обеспечить **обработку рабочих поверхностей (мебель, оргтехника)** дезинфицирующими средствами каждые 2–3 часа, а также после каждого приема посетителей;
- дезинфицировать приборы общего пользования после каждого посетителя (поверхности столов, меню, дозаторы соли, перца и уксуса, **POS-терминалы** и т.д. в соответствии с чек-листом).

* Чек-лист для ежедневной и генеральной влажной уборки поверхностей и помещений в Приложении



POS-терминалы: Во время коронавирусной инфекции сектору HoReCa очень пригодится система бесконтактной оплаты (NFC). Не нужно вставлять карту в ридер терминала, карта и терминал обмениваются данными через радиointерфейс. Принцип «дотронулся и пошел» (tap & go). Быстро, легко, безопасно, контакты минимизированы. При платежах размером ниже определенного лимита не нужно вводить ПИН-код, что тоже удобно и ускоряет выполнение операции.



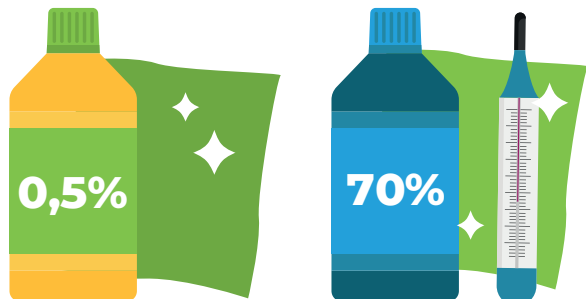
Дезинфекция помещений, мебели и т.д.: Для быстрой и бесконтактной обработки гостиничных номеров и других помещений хорошо подходят электростатические опрыскиватели. Очень мелкие форсунки таких опрыскивателей подают дезинфицирующее средство, благодаря чему происходит полное обеззараживание всех поверхностей, кроватей, мебели, оргтехники и т.д.

Для уборки и дезинфекции помещений следует использовать дезинфицирующие средства, активные по отношению к оболочечным вирусам, к которым относится и коронавирус COVID-19.

Департамент по профилактике заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ДПЗ и ГСЭН) Министерства здравоохранения Кыргызской Республики не предлагает использовать какие-то определенные дезинфицирующие средства.

Однако дезинфицирующие средства должны иметь свидетельство о государственной регистрации, декларацию о соответствии, инструкцию о порядке обращения с ними.

Свидетельство о государственной регистрации – это документ единого образца, подтверждающий безопасность продукции и удостоверяющий соответствие товара единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, а также требованиям Технических регламентов Таможенного союза.

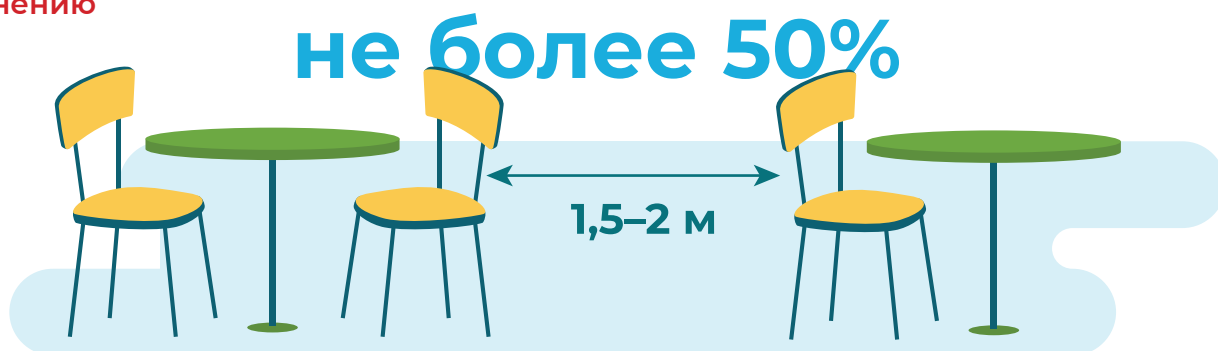


В настоящее время ВОЗ рекомендует использовать следующие средства:

- **для дезинфекции многоразового инструмента** (например, термометров) перед каждым новым его использованием протирать спиртом этиловым 70%;
- **для дезинфекции поверхностей** можно использовать натрия гипохлорит 0,5%.

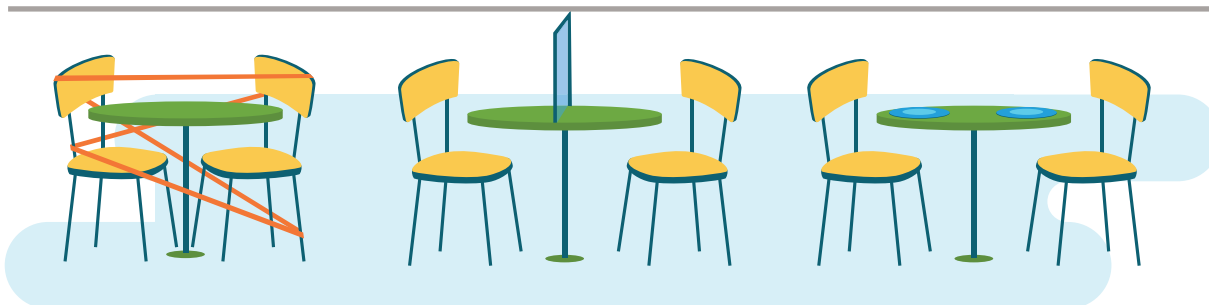
(IV) Помещение для посетителей

Строго
обязательно
к выполнению



Соблюдение дистанции, предотвращение массового скопления людей:

- обеспечить расстановку столов в обеденном зале не более 50% наполняемости залов с учетом соблюдения расстояния между столами 1,5–2 метра;
- общее количество посетителей зала не должно превышать 50% от общего количества посадочных мест



- лишние столы и стулья должны быть убраны или огорожены декоративной ширмой/лентой, чтобы посетители не могли туда заходить;
- по возможности необходимо установить временные настольные разделители из прозрачного материала для размещения гостей из одной компании за одним столом;
- ограничить количество людей, находящихся одновременно в комнатах отдыха / курилках;
- уменьшить количество предметов на столе, оставить только столовые приборы и сервировать стол только по приходу посетителей.

Помещение для посетителей

**Строго
обязательно
к выполнению**

Создание условий для соблюдения правил личной гигиены для посетителей, организация дезинфицирующего барьера на входе:

- при входе в заведения общественного питания необходимо установить санитайзеры для обработки рук;
- также необходимо установить на входе дезинфицирующие коврики;
- умывально-туалетные помещения обеспечить средствами личной гигиены (жидкое мыло, бумажные или электрополотенца, дезинфицирующие растворы);
- развесить инструкции о правилах мытья рук;
- обеспечить условия для утилизации использованных масок, перчаток (мусорное ведро, контейнеры и др.)



Санитайзеры и дозаторы жидкого мыла: Вместо стандартных механических диспенсеров для жидкого мыла рекомендуется использовать дозаторы с сенсорным датчиком (сенсорные бесконтактные дозаторы), чтобы минимизировать контакт посетителей с поверхностями и исключить риск заражения микробами/вирусами. Современный внешний вид, просты в установке, легко пользоваться. Выдают стандартную дозу мыла или дезинфицирующего средства для рук, что сокращает расходы бытовой химии.

Требование санитарного патруля

* Телефоны доверия и горячих линий по республике в Приложении

- перед входом в заведение должна висеть надпись «Без масок не входить!»;
- определить лицо, ответственное за измерение температуры тела посетителей;
- ответственное лицо должно проверять температуру тела посетителей при входе бесконтактным термометром.

В случае выявления среди посетителей человека с повышенной температурой тела и симптомами кашля с подозрением на коронавирусную инфекцию необходимо:

- не впускать его в заведение;
- изолировать его от других людей;
- незамедлительно сообщить в территориальный орган госсаннадзора и в территориальный штаб по борьбе с COVID-19, а также вызвать мобильную бригаду для принятия врачами соответствующих мер и проведения ими надлежащих противоэпидемических мероприятий.

Строго обязательно к выполнению

* Инфоматериалы, а также телефоны доверия и горячих линий по республике в Приложении

Проведение санитарно-просветительской работы:

- развесить плакаты о мерах профилактики коронавирусной инфекции;
- вывесить номера телефонов горячих линий, а также справочных служб;
- регулярно оповещать о мерах профилактики коронавирусной инфекции через громкоговорители (на рынках).

* Распечатать инфоматериалы (в Приложении) и повесить на входе в заведение

Желательно разместить рекомендации Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и Министерства здравоохранения КР по соблюдению «Мер предупреждения распространения коронавирусной инфекции COVID-19» на входе в заведение на видном месте.

По возможности можно проигрывать на экранах официальные ролики о мерах профилактики коронавирусной инфекции COVID-19.

Требования по ведению туристической деятельности в условиях повышенного эпидемиологического риска (COVID-19)

Строго обязательно к выполнению из Совместного приказа Министерства здравоохранения КР № 352 от 29 мая 2020 г. и Министерства культуры, информации и туризма КР № 192 от 29 мая 2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в сфере туризма» (*ссылку на документ см. в разделе «Источники информации»*).

Общие требования

Основные требования по предотвращению коронавирусной инфекции изложены в общих требованиях Положения временных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением Правительства Кыргызской Республики №244 от 11 мая 2020 года, и подлежат обязательному выполнению.

(I) Сотрудники

Строго обязательно к выполнению

Руководителям курортно-оздоровительных учреждений, гостиниц, отелей, гостевых домов:

- для минимизации риска заражения необходимо организовать привоз / развоз сотрудников на специализированном транспорте;
- проводить разъяснительную работу среди сотрудников о соблюдении им мер безопасности на рабочем месте и вне его;
- разместить инструкцию по соблюдению мер безопасности для сотрудников (в местах наибольшей видимости);
- на входе для сотрудников предусмотреть дезинфекционные коврики;
- установить бесконтактные (локтевые) санитайзеры для сотрудников (в наиболее удобных местах), а также развесить информационные указатели по их использованию;
- обеспечить сотрудников спецодеждой (минимум 2–3 комплекта);
- разместить баннеры с контактами территориального штаба по борьбе с коронавирусной инфекцией;
- определить лицо, ответственное за измерение температуры тела сотрудников и отдыхающих.

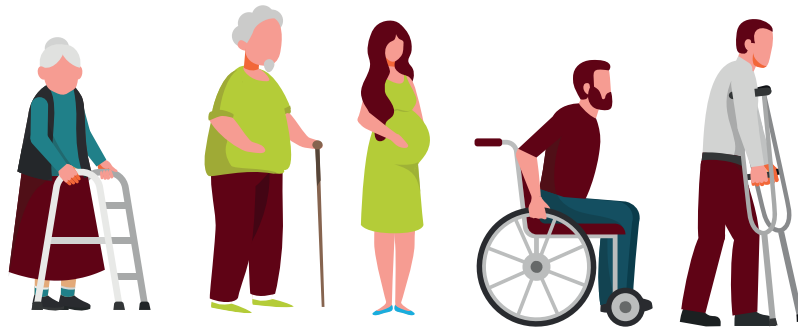
* Информационные материалы, а также телефоны доверия и горячих линий по республике см. в Приложении

* Телефоны доверия и горячих линий по республике см. в Приложении

В случае выявления среди сотрудников человека с повышенной температурой тела и кашлем с подозрением на коронавирусную инфекцию необходимо:

- изолировать его от других людей;
- незамедлительно сообщить в территориальный орган госсаннадзора и в территориальный штаб по борьбе с COVID-19, а также вызвать мобильную бригаду для дальнейшего принятия ими соответствующих мер и проведения противоэпидемических мероприятий.

Строго обязательно к выполнению!



Предупреждение заболевания коронавирусом в группах риска:

- рекомендовать сотрудникам, попадающим в группы риска (это лица старше 60 лет, беременные, онкобольные, пациенты после трансплантации, пациенты с хроническими заболеваниями органов дыхания), до улучшения эпидемиологической ситуации не посещать работу.

Необходимо также соблюдать дистанцию между сотрудниками, предотвращать массовое скопление людей:

- необходимо обеспечить соблюдение дистанции между сотрудниками в 1,5–2 метра, а также контроль за выполнением этой меры.

Строго обязательно к выполнению!

* Форма журнала здоровья (= чек-лист) см. в Приложении

Организация «входного фильтра»:

- ежедневно (не менее 2-х раз в день) необходимо измерять температуру тела сотрудников бесконтактным термометром и фиксировать отклонения от нормы температуры тела в чек-листе;
- не допускать к работе сотрудников при наличии у них или членов их семей респираторных симптомов (кашель, повышенная температура тела, слабость, головная боль и др.);
- сотрудники при выполнении своих служебных обязанностей должны находиться в масках;
- необходимо обеспечить сотрудников антисептиками для рук и средствами для дезинфекции поверхностей;
- запретить сотрудникам прием пищи на рабочем месте при отсутствии столовой для приема пищи;
- выделить для сотрудников специальное помещение для приема пищи, оборудовать его раковиной для мытья рук (предусмотреть горячее водоснабжение), обеспечить санитайзером.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

Создать условия для соблюдения правил личной гигиены:

- обеспечить сотрудников средствами личной гигиены (жидкое мыло, полотенца, дезинфицирующие растворы и салфетки, антисептики для рук);
- обеспечить сотрудников средствами индивидуальной защиты (маски, респираторы, перчатки), которые им необходимо носить, находясь на рабочем месте;
- обеспечить сотрудников спецодеждой, фартуками, халатами (минимум 2–3 комплекта);
- организовать гардеробную (если она отсутствует), индивидуальные шкафчики для спецодежды и личной верхней одежды сотрудников.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

Как правильно использовать и утилизировать маску:

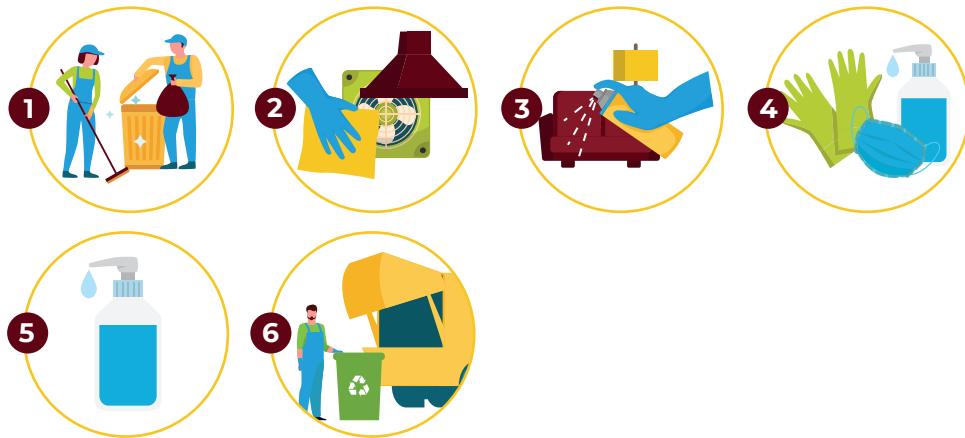
- вымыть руки или, если нет такой возможности, обработать руки дезраствором / спиртосодержащим антисептиком;
- аккуратно закройте нос и рот маской, закрепите ее таким образом, чтобы уменьшить зазор между лицом и маской;
- не прикасайтесь к маске во время использования;
- после прикосновения к использованной маске, например, после ее снятия, вымойте руки;
- когда маска станет влажной или загрязненной, наденьте новую чистую и сухую маску.

* Постеры по использованию масок см. в Приложении

Не используйте одноразовые маски повторно! Маску следует выбросить сразу после снятия.

- одноразовые маски разрешается выбрасывать в обычное мусорное ведро наряду с обычными отходами, **предварительно обработав использованную маску дезраствором.**

(II) Здание и производственные помещения: как дезинфицировать



Требования к зданию и помещениям:

– перед началом подготовки туристических объектов к работе необходимо провести генеральную уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На территории и в здании:

- 1) провести дезинфекцию прилегающей территории, а также всех зданий и сооружений, расположенных на территории;
- 2) провести очистку системы вентиляции, проверить эффективность ее работы;
- 3) провести дезинфекцию мягкой мебели, матрасов, подушек, одеял;
- 4) на территории организации отдыха предусмотреть возможность приобретения отдыхающими средств защиты (масок, перчаток, средств для обработки рук);
- 5) при входе на территорию объекта и на каждом этаже здания установить санитайзеры;
- 6) обеспечить регулярный вывоз мусора с территории объекта, не допуская его скопления.



**не реже
1 раза
в 5 дней**

В помещениях:

- влажную уборку всех помещений необходимо проводить не менее 2-х раз в день с применением моющих, чистящих, дезинфицирующих средств;
- генеральную уборку номеров коттеджей, спальных комнат проводить после освобождения помещения отдыхающими (в случае их длительного пре-

бывания – не реже одного раза в 5 дней). При этом моют и обрабатывают дезинфицирующими растворами стены, пол, плинтусы, двери, мебель и оборудование;

– в местах общего пользования (туалеты, душевые) влажную уборку и дезинфекцию нужно проводить не реже одного раза в 2 часа;



Рециркулятор воздуха: Децентрализованный бактерицидный рециркулятор воздуха убивает до 99,9% вирусов. Он достаточно мобильный, его легко переносить из комнаты в комнату. Принцип работы рециркуляторов заключается в следующем: вентиляторы, установленные во входной камере, нагнетают поток воздуха, который поступает внутрь рециркулятора через вентиляционные отверстия. Далее атмосферный воздух подвергается ультрафиолетовому облучению бактерицидными лампами, обеззараживается и выбрасывается наружу через специальные отверстия, расположенные в камере выхода. Обязательным условием работы рециркулятора является обеспечение постоянного притока свежего воздуха с помощью открытого окна или форточки.



- развесить инструкции о правилах мытья рук;
- в коридорах (на этажах) предусмотреть рециркулятор воздуха;
- разместить в помещениях учреждений информационно-образовательные материалы о коронавирусной инфекции COVID-19, разработанные Министерством здравоохранения КР.

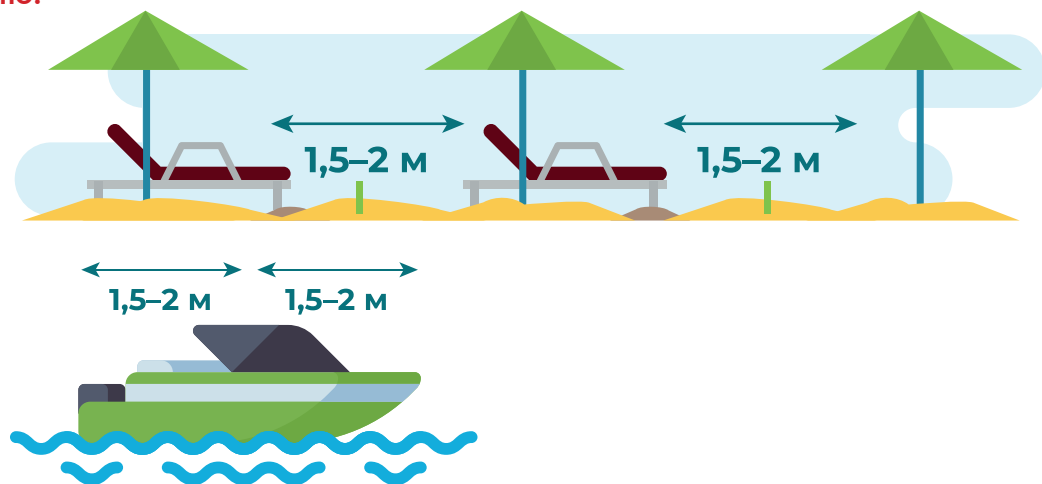
* [Правила мытья рук см. в Приложении](#)

* [Инфоматериалы см. в Приложении](#)



Сбережение электроэнергии в секторе HoReCa: Номера гостиниц оснащены различными электроприборами (кондиционерами, телевизорами и т.д.). При этом гости могут расходовать электроэнергию как с пользой для себя, так и непродуктивно, впустую: например, включают кондиционер при открытых окнах или балконе, забывают выключить телевизор или свет в помещениях, когда уходят погулять и др. Эффективным решением для отелей для сокращения таких «лишних трат» (и оплат по счетам) будут: 1) приобретение энергоэффективной техники – с минимально возможным уровнем потребления электроэнергии (с сохранением мощности). Например, кондиционеры нового поколения класса «А» энергопотребления экономят до 50% электроэнергии; 2) интеллектуальный энергосберегающий выключатель. Т.е. всеми электроприборами в номере можно пользоваться, пока карточка-ключ вставлена в энергосберегающий выключатель. Как только карточка вынимается (и гость уходит из номера), питание отключается через 10–30 секунд.

**Строго
обязательно
к выполнению!**



Требования к пляжной зоне и прилегающей территории:

- пляжное оборудование (шезлонги, раздевалки, ногомойки и др.) установить с соблюдением принципа социального дистанцирования, по возможности нанести **сигнальные разметки**;
- необходимо рассчитать вместимость пляжа для соблюдения принципа дистанцирования;
- поездки, экскурсии на водном транспорте проводить с учетом соблюдения дистанции;
- круизы на теплоходе проводить при соблюдении дистанции и масочного режима;



- на прилегающей территории объекта отдыха обеззараживанию подлежат детские игровые площадки, скамейки, беседки, зонты, аттракционы, урны, поручни, банковские терминалы, дверные ручки.

Дезинфекцию проводят методом орошения.

Требования к общепиту в организациях отдыха и оздоровления населения:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства КР № 201 от 11 апреля 2016 г.

Также были разработаны требования по выполнению Временных санитарных правил в объектах общественного питания (см. [линк на Постановление Правительства КР № 244 от 11 мая 2020 г. в разделе «Источники информации»](#)).

- для проведения дезинфекции воздуха в обеденных залах, в производственных и складских помещениях пищеблоков необходимо установить оборудование для обеззараживания воздуха, разрешенное к применению в присутствии людей;
- по возможности необходимо использовать одноразовую посуду;
- при использовании посуды многократного применения обязательно проводить ее дезобработку;
- развесить инструкции для мытья и обработки посуды.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

* Инструкцию для мытья и обработки посуды см. в Приложении

(III) Отдыхающие



**Строго
обязательно
к выполнению!**

Требования к перевозке и транспортировке отдыхающих:

- отдыхающим рекомендуется использовать личный автотранспорт;
- при пользовании туристами услуг такси или другого общественного транспорта (поезда, автобусов, микроавтобусов) и водителям транспорта, и туристам необходимо соблюдать временные санитарно-эпидемиологические правила, такие как дезинфекционный режим (ношение масок и перчаток, использование антисептиков); санитарная обработка транспорта после каждой поездки; проезд только по посадочным местам, установленным на время эпидемиологически неблагоприятной обстановки.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

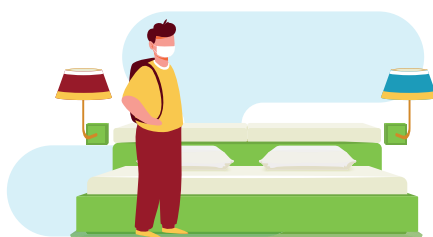


Соблюдение дистанции, предотвращение массового скопления людей в организациях отдыха:

- обеспечить соблюдение дистанции в 1,5–2 метра между посетителями, не создавать очереди, не допускать скопления людей в холле заведения, а также контроль за исполнением этих мер;
- на входе для отдыхающих предусмотреть дезинфекционные коврики;
- осуществлять сбор контактной информации посетителей и замер температуры тела;
- ограничить количество людей, находящихся одновременно в комнатах отдыха / курилках;

До улучшения эпидемиологической ситуации в стране запрещается проводить культурно-массовые и развлекательные мероприятия в закрытых помещениях!

**Строго
обязательно
к выполнению!**



**на 1 человека
не менее 6 м²**

* Список телефонов доверия и горячих линий по республике см. в Приложении

Требования к приему отдыхающих:

- при заселении отдыхающих необходимо исключить скопление их при регистрации, а также в местах общего пользования;
- целесообразно заполнять номер не более чем одним отдыхающим (только если отдыхающие не являются членами одной семьи), при этом площадь на 1 человека должна составлять не менее 6 кв. метров;
- у отдыхающих необходимо ежедневно измерять температуру тела бесконтактным термометром.

В случае выявления у отдыхающего симптомов с подозрением на коронавирус (кашель, повышенная температура тела) необходимо:

- изолировать его от других отдыхающих;
- незамедлительно сообщить в территориальный орган госсаннадзора и в территориальный штаб по борьбе с коронавирусной инфекцией, а также вызвать мобильную бригаду для дальнейшего принятия ими соответствующих мер и проведения противоэпидемических мероприятий.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

Требования к организации питания:

- с целью максимального ограничения контактирования отдыхающих друг с другом предлагается организовать питание по номерам;
- если питание отдыхающих организовано в столовой / кафе / ресторане, необходимо расставить обеденные столы на расстоянии не менее 1,5–2 м друг от друга. При этом за столом должно находиться не более 1 человека, за исключением тех случаев, когда отдыхающие являются членами одной семьи и заселены в одном номере;
- количество посетителей зала не должно превышать 50% от общего количества посадочных мест.

**Строго
обязательно
к выполнению!**

Проведение санитарно-просветительской работы:

- необходимо проинформировать отдыхающих о выполнении профилактических мероприятий в целях предотвращения заражения коронавирусной инфекцией, в том числе о соблюдении правил личной и общественной гигиены: ношении масок; регулярном мытье рук с мылом; обработке рук антисептиками – в течение дня и особенно после каждого посещения туалета;
- развесить плакаты о мерах профилактики коронавирусной инфекции;
- развесить номера телефонов доверия и горячих линий, действующих на территории Кыргызстана.

* Информатериалы
см. в Приложении

Санитарный патруль

11 мая 2020 года был снят режим чрезвычайного положения, введенный в Бишкеке, Оше, Жалал-Абаде и в Ат-Башинском районе Нарынской области из-за вспышки COVID-19. При этом режим чрезвычайной ситуации, введенный по всей стране 22 марта 2020 года, продолжает действовать. Постановлением Правительства КР № 244 от 11 мая 2020 были утверждены Временные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее – **Временные санитарные правила**) для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности осуществляющих деятельность в сфере производства, предоставления услуг, в том числе общественного питания, торговли, других видов разрешенной экономической деятельности.

Ассоциация HoReCa Club активно участвовала во встречах с государственными органами на национальном уровне, где обсуждались также вопросы, связанные с разным толкованием и пониманием Временных санитарных правил большинством рестораторов и отельеров. Также Ассоциация HoReCa Club участвовала в разработке совместного приказа Министерства здравоохранения КР № 352 от 29 мая 2020 г. и Министерства культуры, информации и туризма КР № 192 от 29 мая 2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в сфере туризма».

С первых же дней возобновления экономической деятельности Санитарный патруль начал штрафовать собственников сектора HoReCa за несоблюдение Временных санитарных правил.

Санитарные рейды выявляли нарушения санитарных правил, составляли протоколы по статье 293 Кодекса о нарушениях КР «Нарушение порядка выполнения решения, предписания, распоряжения или требования уполномоченного органа», за что предусмотрен **штраф 2-ой категории**.

Из Кодекса КР «О нарушениях»

от 13 апреля 2017 года № 58

Статья 27. Штраф

1. Штраф является денежным взысканием, которое накладывается на физических и юридических лиц за совершение нарушения в случаях, размере и порядке, установленных настоящим кодексом.

2. Штраф исчисляется в расчетных показателях. Размер расчетного показателя с 1 января 2006 года установлен в сумме **100 сомов в месяц**

3. Штраф по размеру делится на восемь категорий:

За нарушения, предусмотренные главой 19, за исключением статей 119–120–1, 128 и 130–135, в отношении юридических лиц применяются размеры штрафов, указанные для физических лиц.

За нарушения, предусмотренные частью 3 статьи 217, частью 2 статьи 242, в отношении юридических лиц применяются размеры штрафов, указанные для физических лиц.

1) штраф 1 категории:

для физических лиц – 10 расчетных показателей,
для юридических лиц – 50 расчетных показателей;

2) штраф 2 категории:

для физических лиц – 30 расчетных показателей,
для юридических лиц – 130 расчетных показателей;

3) штраф 3 категории:

для физических лиц – 55 расчетных показателей,
для юридических лиц – 170 расчетных показателей;

4) штраф 4 категории:

для физических лиц – 75 расчетных показателей,
для юридических лиц – 230 расчетных показателей;

5) штраф 5 категории:

для физических лиц – 100 расчетных показателей,
для юридических лиц – 280 расчетных показателей;

6) штраф 6 категории:

для физических лиц – 125 расчетных показателей,
для юридических лиц – 350 расчетных показателей;

7) штраф 7 категории:

для физических лиц – 150 расчетных показателей,
для юридических лиц – 450 расчетных показателей;

8) штраф 8 категории:

для физических лиц – 175 расчетных показателей,
для юридических лиц – 550 расчетных показателей.

Мобильные бригады проводят санитарные рейды, в состав которых входят уполномоченные специалисты административных районов и муниципально-территориальных управлений (МТУ) г. Бишкек, Центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ЦГСЭН) г. Бишкек, Санитарно-экологической инспекции (СЭИ) г. Бишкек и территориальных подразделений Министерства внутренних дел КР.

В регионах КР санитарные рейды осуществляются уполномоченными территориальными представителями органов местного самоуправления, Департамента профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения КР и Министерства внутренних дел КР.

С наступлением осени в связи с напряженной эпидемиологической ситуацией в Бишкеке были усилены меры по контролю за деятельностью точек общественного питания.

Председатель Комиссии по гражданской защите г. Бишкек вице-мэр А. Э. Алымкулов подписал соответствующий приказ № 14 от 11 сентября 2020 года

«Об усилении мер по контролю за деятельностью точек общественного питания в период ограничительных мероприятий (карантина) на территории города Бишкек»

с приложением «Уведомление о недопустимости нарушения требований (правил) ограничительных мероприятий (карантина)

Начиная с 11 сентября 2020 года главы районных акиматов г. Бишкек, Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора г. Бишкек (ЦГСЭН), Санитарно-экологическая инспекция (СЭИ) усилили работу по контролю за деятельностью точек общественного питания, в том числе кафе и ресторанов.

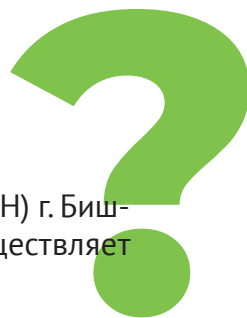
- При выявлении фактов несоблюдения ограничений в период действия чрезвычайной ситуации (карантина) в случае двукратного выявления фактов нарушения с наложением штрафов **по статьям 150 и 293 Кодекса о нарушениях КР** материалы будут передаваться в ГУВД г. Бишкек.
- При выявлении фактов проступков / преступлений, предусмотренных **статьей 127–1 Кодекса о проступках КР и статьей 280 Уголовного кодекса КР** будут проводиться мероприятия в соответствии с уголовно-процессуальным законодательством КР.

! За первое нарушение будет накладываться штраф, за второе нарушение – штраф и возбуждение досудебного производства по делам о проступках и/или по уголовным делам.

! **Вышеуказанные меры действуют до принятия особого распоряжения**, то есть до улучшения эпидемиологической ситуации на территории города Бишкек, **и обязательны для всех независимо от форм собственности.**

Представители каких организаций входят в Санитарный патруль?

- **Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора** (ЦГСЭН) г. Бишкек обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие и осуществляет санитарно-эпидемиологический надзор.



На местах это региональные центры [Департамента профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического контроля](#) Министерства здравоохранения КР (см. раздел на сайте департамента «Наши региональные центры» вверху справа).

- [Министерство внутренних дел КР](#) ведет контроль за соблюдением правил через свои территориальные подразделения – районные отделы внутренних дел (РОВД).
- **Органы местного самоуправления** Кыргызской Республики – согласно [административно-территориальному делению КР](#)
- [Санитарно-экологическая инспекция](#) (СЭИ) – это подразделение мэрии города Бишкек. Она действует на основании Правил благоустройства города Бишкек, которые являются приложением к Постановлению Бишкекского городского кенеша № 77 от 30 июня 2009 года. Согласно п. 1.7 упомянутого выше постановления СЭИ мэрии города Бишкек ведет контроль за соблюдением всеми гражданами правил по осуществлению санитарного содержания, чистоты и порядка на территории города, а также сбором и вывозом мусора.

Согласно распоряжению № 101-р от 29 июня 2020 года, принятому мэрией города Бишкек, сотрудники муниципальных территориальных управлений мэрии уполномочены составлять протоколы о нарушениях, а также накладывать взыскания в случаях, предусмотренных статьей 293 Кодекса о нарушениях КР.

Алгоритм проведения проверки предприятия Санитарным патрулем:

1. Санитарный патруль проводит рейды в условиях чрезвычайной ситуации без предписания согласно плану рейдовых мероприятий или полученной жалобе на предприятие на основании Закона Кыргызской Республики [«О гражданской защите»](#) № 54 от 24 мая 2018 года, действующих постановлений и приказов Правительства КР, распоряжений, постановлений, протоколов Штаба КР по COVID-19, Комиссии по гражданской защите г. Бишкек, мэрии г. Бишкек, органов местного самоуправления.
2. Представители Санитарного патруля обязательно должны представиться, указав свои фамилии, имена и отчества, а также из каких организаций они прибыли. Возможно участие представителей средств массовой информации.
3. При выявлении нарушений санитарных правил уполномоченный представитель Санитарного патруля заполняет протокол – бланк строгой отчетности – без вынесения устного предупреждения. Возможна фото- и видеосъемка нарушений санитарных правил сотрудниками Санитарного патруля.

4. Проверка режима (графика) работы кафе, ресторанов, точек общественного питания.
5. Перед входом в заведение должна висеть надпись «Без масок не входить!».
6. Должны также иметься все атрибуты «входного фильтра», а именно дезинфекционный коврик, санитайзер для сотрудников / посетителей, измерение температуры тела сотрудников / посетителей бесконтактным термометром, масочный режим, информационные указатели и др. согласно Временным санитарным правилам.
7. Санитарный патруль также проверяет журнал здоровья сотрудников.
8. Проверяет, как осуществляется проветривание помещений в заведении. Согласно требованиям необходимо проветривать помещение минимум 4–5 раз в день по 15 минут при отсутствии системы вентиляции.

Проверяющие не штрафуют заведения за отсутствие рециркуляторов воздуха или бактерицидных ламп! Это оборудование приобретается и устанавливается по возможности.

9. Также Санитарный патруль обязан проверять:

Соблюдение сотрудниками / посетителями социального дистанцирования, масочного режима, использования одноразовых перчаток с последующей утилизацией масок и перчаток. Проверяющие понимают, что посетители не могут принимать пищу в масках, поэтому при приеме пищи маска посетителя может находиться рядом с ним.
10. Общее количество посадочных мест в заведении не должно превышать 50 мест. Расстановка и расстояния между столами не менее 1,5 метра.
11. Если в заведении имеются два разных помещения и летник для одновременного приема посетителей, и на все эти помещения приходится только одна кухня, то общее количество посадочных мест не должно превышать 50 мест.
12. Во всех умывально-туалетных помещениях для сотрудников и посетителей помимо средств личной гигиены (жидкое мыло, бумажные или электрополотенца) должны быть установлены санитайзеры (по возможности – локтевые), а также развешаны инструкции по мытью рук.
13. Проверка санитарного состояния всех помещений, включая гардеробную и прилегающую к заведению территорию.
14. Проверка чек-листов текущей влажной уборки и генеральной уборки всех поверхностей, всех помещений и прилегающей территории, а также автотранспорта с использованием сертифицированных дезинфицирующих средств необходимой концентрации. И сверка чек-листов с тем, как уборка осуществляется в реальности.
15. Проверка того, как моется посуда, используются ли при этом сертифицированные дезинфицирующие средства. В моечных отделениях должны быть вывешены инструкции о правилах мытья посуды и об используемом инвентаре с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств.
16. Проверка технологии приготовления пищи.
17. Проверка запаса дезинфицирующих средств из расчета объема не менее чем на 5 дней.
18. Проверка ведения санитарно-просветительской деятельности.
19. И далее – согласно Временным требованиям к объектам общественного питания, а также по ведению туристической деятельности в рамках действующих нормативно-правовых актов.

Имеет ли право Санитарный патруль выписывать штрафы одной организации по несколько раз и закрывать предприятия сектора HoReCa?



Санитарный патруль при выявлении нарушений **правомочен составлять протоколы об административных правонарушениях**, тем самым **налагая штрафы** на субъекты проверок.

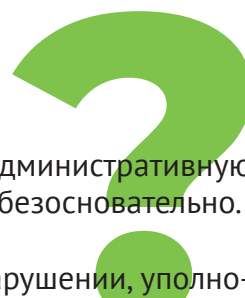


Начиная с 11 сентября 2020 года в случае двукратного выявления фактов нарушения в период действия ЧС с наложением штрафов по статьям 150 и 293 Кодекса о нарушениях КР материалы будут передаваться в ГУВД г. Бишкек для возбуждения уголовного дела по статье 127–1 Кодекса о проступках КР «Нарушение требований (правил) ограничительных мероприятий (карантина)» и статье 280 Уголовного кодекса КР «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

Однако права закрыть ту или иную организацию у Санитарного патруля нет!

Согласно Гражданскому кодексу Кыргызской Республики юридическое лицо может быть ликвидировано добровольно по решению его учредителей (участников) либо по решению суда.

Как субъекты проверок могут защитить свои права?



В целях защиты своих прав субъекты проверок вправе подать административную жалобу, в случае если проверки Санитарного патруля проводятся безосновательно.

Согласно статье 330 Кодекса о нарушениях, рассмотрев дело о нарушении, уполномоченный орган выносит постановление по делу о наложении взыскания.

Такое постановление уполномоченного органа по делу о нарушении может быть обжаловано лицом, привлеченным к ответственности за нарушение, потерпевшим, а также их законным представителем в районном (городском) суде.

Жалоба на постановление по делу о нарушении может быть подана в течение 10 дней со дня вручения копии постановления или получения его по почте. В случае пропуска указанного срока по уважительным причинам этот срок на основании заявления лица, в отношении которого вынесено постановление, восстанавливается судом.

Уважительными причинами пропуска срока могут быть подтвержденные документами болезнь лица, нахождение его в командировке, стихийное бедствие и т.п. (статья 332 Кодекса о нарушениях КР).

Так как одной стороной в споре является административный орган, то спор по делу может рассматриваться в административном порядке.

Согласно статье 61 Закона Кыргызской Республики об основах административной деятельности и административных процедурах заявитель и заинтересованное лицо имеют право с целью защиты своих прав обжаловать административные акты путем подачи административной жалобы на принятый административный акт в течение 30 рабочих дней со дня вручения административного акта.

Административный акт, действие или бездействие административного органа обжалуются в административном (досудебном) порядке, а в последующем – в судебном порядке. Подача административной жалобы приостанавливает исполнение обжалуемого административного акта до вступления в силу решения административного органа по административной жалобе.

Жалоба на административный акт в административном порядке может быть подана в административный орган, принявший обжалуемый административный акт, или в вышестоящий административный орган.

Административная процедура, осуществляемая на основе жалобы, возбуждается в день регистрации жалобы в административном органе. По результатам рассмотрения административной жалобы принимается решение.

В свою очередь данное решение может быть обжаловано в суде в порядке административного судопроизводства.

Согласно статье 108 Административно-процессуального кодекса Кыргызской Республики административный иск предъявляется путем подачи письменного искового заявления в суд первой инстанции (районные суды). Административный иск подается в суд в течение 3-х месяцев со дня вступления в силу решения административного органа по административной жалобе.

COVID 19: МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ТРАНСПОРТЕ

УВАЖАЕМЫЕ ПАССАЖИРЫ!

В общественном транспорте для ВАС созданы максимальные условия безопасности и комфорта:

- Ежедневно проводится дезинфекция салона после каждого рейса.
- Соблюдается проветривание салона (открытые форточки при хорошей погоде, сквозное проветривание при плохой погоде на конечных остановках).
- В салоне пассажирского транспорта у входа установлены санитайзеры и автоматы для проведения бесконтактной оплаты.
- Посадка осуществляется на 60-70% от количества сидячих мест.
- Водитель уделяет достаточно времени для посадки и высадки пассажиров с учетом сохранения физической дистанции 1.5 метра.

ВАМ необходимо соблюдать меры безопасности в предупреждении заражения коронавирусной инфекцией и придерживаться следующих рекомендаций:

- **НАДЕВАЙТЕ МАСКУ** в общественном транспорте (маски эффективны, если соблюдаются правила их надевания, ношения и снятия).
- Садитесь в **ПОЛУЗАПОЛНЕННЫЙ ТРАНСПОРТ**.
- Относитесь с пониманием, если водитель просит **ДОЖДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩЕГО ТРАНСПОРТА**.
- **СОБЛЮДАЙТЕ ДИСТАНЦИЮ** между пассажирами 1-1.5 метра перед входом в транспорт.
- **ОБРАБАТЫВАЙТЕ РУКИ** антисептическим раствором санитайзера, установленного у входа в салоне автобуса или троллейбуса.
- Занимайте пассажирское место **С СОБЛЮДЕНИЕМ ФИЗИЧЕСКОЙ ДИСТАНЦИИ** от других пассажиров, т.е. в шахматном порядке.
- **ПРОВОДИТЕ ОПЛАТУ БЕСКОНТАКТНЫМ ПУТЕМ** (карточная система Тулпар), при его отсутствии максимально запаситесь мелочью, чтобы проводить оплату без сдачи.



COVID 19: МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ В ПЕРИОД ВОССТАНОВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПОСЛЕ ОТМЕМЫ ОГРАНИЧИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ ЧП

Руководителям учреждений необходимо создать безопасные условия для сотрудников и посетителей их организаций в целях предупреждения заражения коронавирусной инфекцией.

УСЛОВИЯ ВЫХОДА НА РАБОТУ

- ▶ Разработать график выезда персонала на рабочее место малыми группами.
- ▶ Обеспечить транспорт для сотрудников с условием соблюдения дистанции между пассажирами, с обязательной дезинфекционной обработкой автомобиля (поручни, дверные ручки) и проветриванием салона.

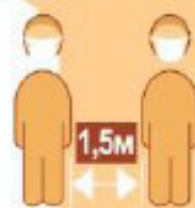
УСТАНОВКА ФИЛЬТРА У ВХОДА В ОФИС

- ▶ Сотрудники при входе в офис соблюдают физическую дистанцию не менее 1-1,5 метра.
- ▶ На входе в офис проводится обязательная бесконтактная термометрия каждого сотрудника.
- ▶ У входа в офис устанавливается санитайзер для обработки рук сотрудников 70% спиртовым антисептиком.



ДЕЗИНФЕКЦИЯ РАБОЧЕГО ПОМЕЩЕНИЯ

- ▶ Обеспечьте обработку рабочих поверхностей (мебель, оргтехника) дезинфицирующими средствами каждые 2-3 часа, а также после каждого приема посетителя/клиента.
- ▶ Организуйте ежедневную уборку и мытье производственных помещений дезинфицирующими средствами (протирание дверных ручек, поручней столов, выключателей, дверных ручек туалетных комнат, раковин для мытья рук, шнуров или рычагов сливных бачков).
- ▶ Проветривайте помещение каждый час в течение 15 минут.
- ▶ Установите рециркуляторы воздуха или УФ-облучатели бактерицидные, закрытые мусорные урны (по возможности).
- ▶ Создайте на рабочих местах условия для мытья рук с мылом.



СОБЛЮДЕНИЕ МЕР ЛИЧНОЙ ГИГИЕМЫ

- ▶ Частое мытье рук с мылом не менее 20 секунд или обработка их индивидуальным антисептиком на спиртовой основе.
- ▶ Соблюдение дистанции между сотрудниками или посетителями не менее 1.5 метра в течение всего рабочего дня.
- ▶ Ношение масок, если в помещении одновременно находится более 2 человек.
- ▶ Соблюдение «респираторного этикета» (при чихании или кашле прикрывать рот и нос бумажной салфеткой).
- ▶ Обмениваться приветствием и прощанием без рукопожатий, объятий.

Запрещается посещение офиса сотрудникам при наличии у них симптомов ОРВИ (повышение температуры тела, сухой кашель, затрудненное дыхание).



НОШЕНИЕ МАСКИ СНИЖАЕТ РИСК ЗАРАЖЕНИЯ



COVID-19 
STOP 

РЕСПУБЛИКАЛЬК ШТАБ / РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ
КОРОНАВИРУС ТУК ИНФЕКЦИЯНЫН ФЛКӨ АЙМАГЫНДА АНДАН
АРЫ ЖАЙЫЛЫШЫНА ЖОЛ БЕРБӨӨ ЖАНА КИРИШИН АЛДЫН АЛУУ
БОЮНЧА РЕСПУБЛИКАЛЬК ШТАБ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ ПО ПРЕДПРЕЖДЕНИЮ ПРОФИЛКОВЕННЯ
НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ И НЕДОПУЩЕНИЮ ДАЛЬНЕЙШЕГО
РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ

Инструкции для мытья и обработки посуды

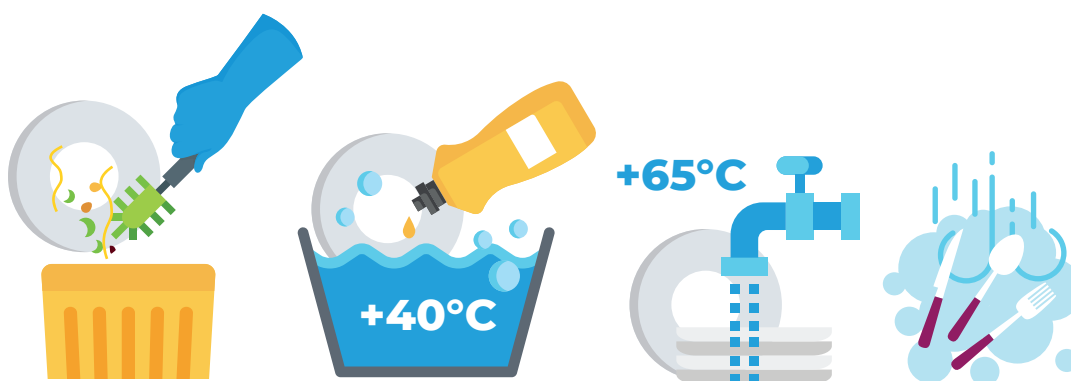
(из Постановления КР № 201 от 11 апреля 2016 года «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения»)

П. 72. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах на объектах общественного питания производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено: для столовой посуды – трехсекционными ваннами, для стеклянной посуды и столовых приборов – двухсекционными ваннами. В буфетах допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне.

П. 73. Мытье столовой посуды на объектах общественного питания ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные промаркированные бачки для отходов;
- мытье в воде температуры не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- мытье в воде температуры не ниже +40 °С с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температуры не ниже +65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.



П. 74. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- мытье водой температуры не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой температуры не ниже +65 °С. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

П. 75. В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов разрешенными средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

П. 76. Мытье кухонной посуды проводят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- мытье травяными щетками или мочалками в воде температуры не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой температуры не ниже +65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

П. 77. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение на подносах россыпью.

П. 78. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

П. 79. Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.



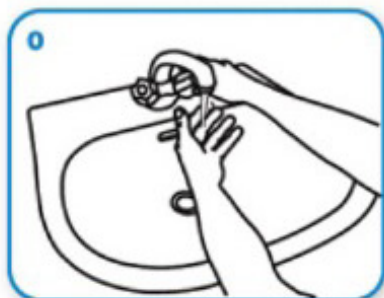
П. 80. По окончании работы подносы промывают в моечной столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.



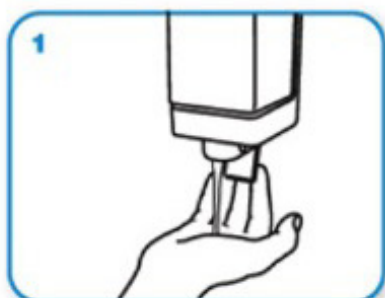
П. 81. В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

П. 82. Мытье оборотной тары на объектах в заготовочных и специализированных цехах проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

Как правильно мыть руки с мылом?



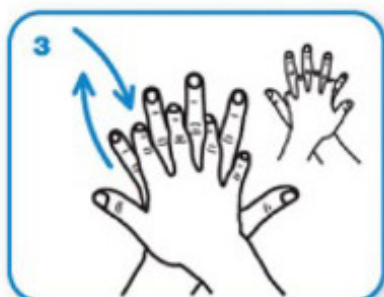
0 Намочите руки водой.



1 Нанесите достаточное количество мыла, чтобы намылить руки.



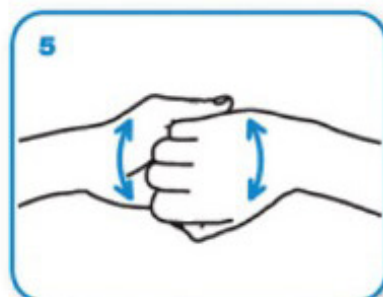
2 Потрите ладонь о ладонь



3 Потрите тыльную сторону каждой ладони и между пальцами.



4 Сложите ладони и потрите между пальцам



5 Сложите руки в замок и поведите ими так, чтобы потереть пальцы.



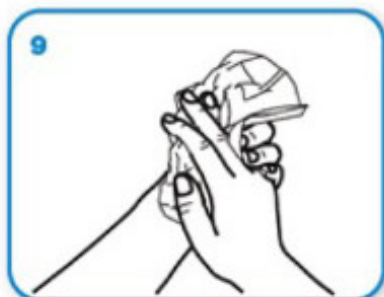
6 Потрите большие пальцы.



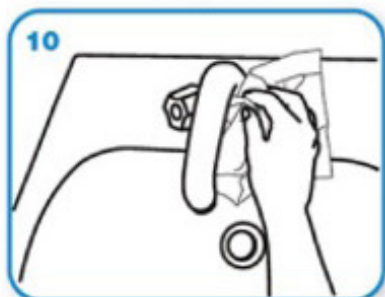
7 Потрите кончики пальцев о вторую ладонь.



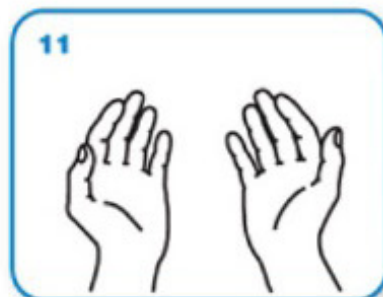
8 Смойте мыло.



9 Вытрите руки бумажным полотенцем.



10 Закройте кран с помощью бумажного полотенца.



11 Теперь ваши руки в безопасности.



Как правильно обрабатывать руки антисептиком?

1a



Налейте продукт в сложенную горсткой ладонь, так чтобы покрыть всю поверхность

1b



2



Потрите одну ладонь о другую ладонь

3



Правой ладонью разотрите тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот

4



Переплетите пальцы, растирая ладонью ладонь

5



Соедините пальцы в «замок», тыльной стороной согнутых пальцев растирайте ладонь другой руки

6



Охватите большой палец левой руки правой ладонью и потрите его круговым движением; поменяйте руки

7



Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми пальцами правой руки потрите левую ладонь; поменяйте руки

8

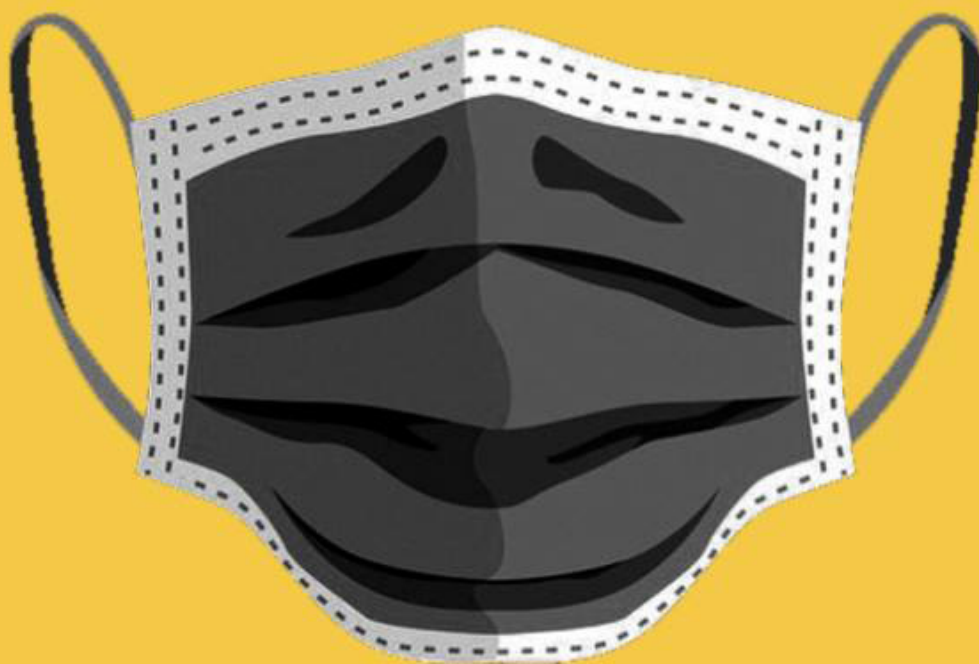


После того как ваши руки высохли, они безопасны



КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
САЛАМАТТЫК САКТОО МИНИСТРЛИГИ

ВНИМАНИЕ



БЕЗ МАСКИ НЕ ВХОДИТЬ



**ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАДЕТЬ МАСКУ,
ПРОТРИТЕ РУКИ СПИРТОВЫМ АНТИСЕПТИКОМ
ИЛИ ВЫМОЙТЕ ИХ МЫЛОМ**

COVID-19 
STOP 

РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ/РЕСПУБЛИКАНСКИЙ Ш
КОРОНАВИРУСТУК ИНФЕКЦИЯНЫҢ ӨЛКӨ АЙМАГЫНДА А
АРЫ ЖАЙЫЛЫШЫНА ЖОЛ БЕРБЕВ ЖАНА КИРИШИН АЛДЫН
БОЮНЧА РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПРОНИКНОВ
НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ И НЕДОПУЩЕНИЮ ДАЛЬНЕЙ
РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ



**ПРИ НОШЕНИИ -
НЕ ТРОГАЙТЕ МАСКУ!**



РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ/ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ Ц
КОРОНАВИРУСТУК ИНФЕКЦИЯНЫН ӨЛКӨ АЙМАГЫНДА А
АРЫ ЖАЙЫЛЫШЫНА ЖОЛ БЕРБӨӨ ЖАНА КИРИШИН АЛДЫН
БОЮНЧА РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПРОНИКНОВЕ
НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ И НЕДОПУЩЕНИЮ ДАЛЬНЕЙ
РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ



**МАСКА ЭФФЕКТИВНА, КОГДА ЧАСТО
ОБРАБАТЫВАЕТЕ РУКИ СПИРТОВЫМ
АНТИСЕПТИКОМ ИЛИ МОЕТЕ РУКИ С МЫЛОМ**

COVID-19 
STOP 

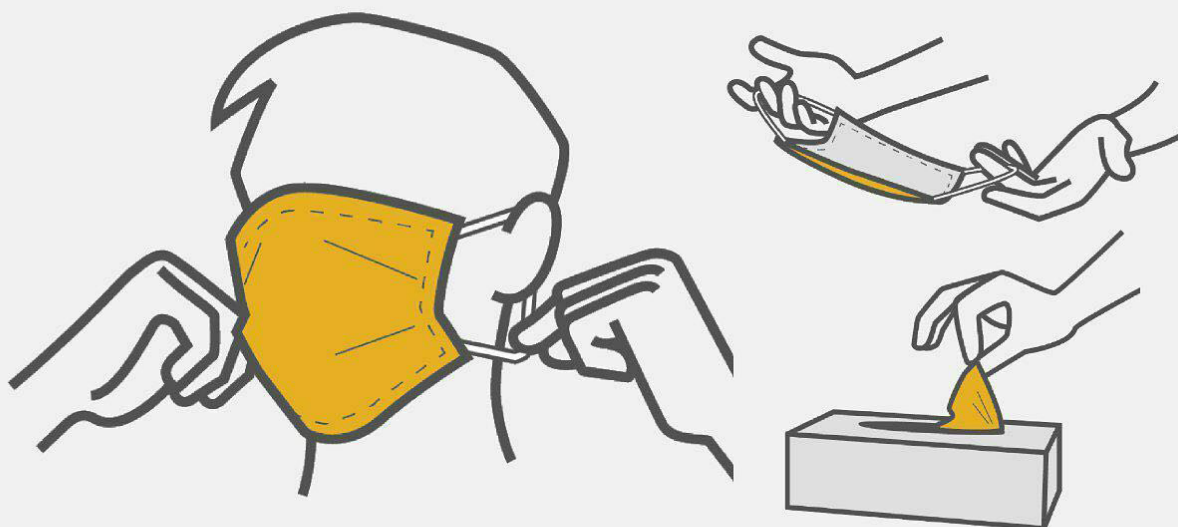
РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ/РЕСПУБЛИКАНСКИЙ Ц
КОРОНАВИРУСТУК ИНФЕКЦИЯНЫН ӨЛКӨ АЙМАГЫНДА А
АРЫ ЖАЙЛЫШЫНА ЖОЛ БЕРБӨӨ ЖАНА КИРИШИН АЛДЫН
БОЮНЧА РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПРОФИЛАКТИ
НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ И НЕДОПУЩЕНИЮ ДАЛЬНЕЙ
РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ



**ЕСЛИ ЗАДЕЛИ МАСКУ,
ПРОТРИТЕ РУКИ СПИРТОВЫМ
АНТИСЕПТИКОМ ИЛИ ПОМОЙТЕ РУКИ С
МЫЛОМ**



РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ/РЕСПУБЛИКАНСКИЙ Ц
КОРОНАВИРУСҢУК ИНФЕКЦИЯНЫҢ ӨЛКӨ АЙМАҒЫНДА А
АРЫ ЖАЙЫЛЫШЫНА ЖОЛ БЕРБӨӨ ЖАНА КИРИШИН АЛДЫН
БОЮНГА РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ Ю ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПРОИЗНОС
НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ И НЕДОПУЩЕНИЮ ДАЛЬНЕЙ
РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ



**СМЕНИТЕ МАСКУ, КАК ТОЛЬКО ОНА СТАНЕТ
ВЛАЖНОЙ И НЕ НАДЕВАЙТЕ ОДНОРАЗОВУЮ
МАСКУ ПОВТОРНО**

COVID-19 
STOP 

РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ/ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ Ц
КОРОНАВИРУСТУК ИНФЕКЦИЯНЫН ӨЛКӨ АЙМАГЫНДА А
АРЫ ЖАЙЫЛЫШНА ЖОЛ БЕРБӨӨ ЖАНА КИРИШИН АЛДЫН
БОЮНЧА РЕСПУБЛИКАЛЫК ШТАБ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ШТАБ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПРОНИЖНОЕ
НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ И НЕДОПУЩЕНИЮ ДАЛЬНЕЙ
РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ

Чек-лист для текущей и генеральной влажной уборки поверхностей и помещений		Ответственное лицо	Контроль
Производственные помещения			
1	Дверные ручки		
2	Выключатели		
3	Дозаторы с антисептиками		
4	Поверхности, контактирующие с едой		
5	Поверхности, к которым чаще всего прикасаются		
6	Краны		
7	Вся столовая посуда, столовые приборы – вилки, ложки, ножи (только разрешенными для этого дезинфицирующими средствами)		
8	Ручки, выключатели техники		
Помещение для посетителей			
1	Поверхность столов		
2	Ручки дверей		
3	Дозаторы с антисептиками		
4	Пластиковые щиты		
5	Меню / планшеты		
6	Кресла, стулья		
7	Дозаторы соли, перца, уксуса и т.д.		
8	Салфетница		
9	Кнопка вызова		
10	POS-терминал		
Уборные комнаты			
1	Дверные ручки		
2	Выключатели		
3	Дозаторы с мылом / антисептиками		
4	Краны, смесители		
5	Унитаз и кнопка спуска воды		
6	Дозатор бумажных салфеток		
7	Аппарат для сушки рук		
Прилегающая территория			



Министерство здравоохранения
Кыргызской Республики



Всемирная организация
здравоохранения



Кыргызстан Кызыл Ай Коому
Красный Полумесяц Кыргызстана
Kyrgyzstan Red Crescent

КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ И ОКРУЖАЮЩИХ ОТ ОСТРЫХ РЕСПИРАТОРНЫХ ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТ КОРОНАВИРУСА

! ВАЖНЕЙШИЕ ПРАВИЛА:



1. Чаще мойте руки с мылом или пользуйтесь антисептическими средствами на спиртовой основе



2. При кашле и чихании прикрывайте рот и нос одноразовыми салфетками или в локтевой сгиб



4. При появлении симптомов ОРВИ носите одноразовые маски, чтобы не заразить окружающих



5. Чаще проветривайте помещения, увеличьте кратность проведения влажной уборки



6. Подвергайте тщательной термической обработке продукты животного происхождения

Телефон горячей линии Штаба МЗ КР: 0312 32 32 02

! Эти меры помогут предотвратить распространение
острых респираторных вирусных инфекций,
в том числе коронавируса

COVID-19: АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ДЛЯ ГРАЖДАН, ОБНАРУЖИВШИХ СИМПТОМЫ ОРВИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ВЫЗВАННЫЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИЕЙ

Если у вас появились один или несколько симптомов:

- повышение температуры тела
- сухой кашель, боль или першение в горле
- потеря вкуса и обоняния
- жидкий стул
- слабость, потливость
- ломота в суставах и болезненность в мышцах

- Оставайтесь дома.
- Изолируйтесь от других членов семьи (по возможности находитесь в отдельной комнате, ограничьте передвижение по дому).
- Соблюдайте гигиену (носите маску, чаще мойте руки, используйте отдельную посуду, регулярно проветривайте помещение).
- Позвоните 118 или семейному врачу (ЦСМ), или отправьте СМС и сообщите о наличии у вас симптомов.



Рекомендации:

- Обильное питье жидкости (вода, чай, компот).
- Парацетамол (взрослым и подросткам) по 500 мг до 2-4 раз в день или Ибупрофен 200-400 мг каждые 4-6 часов.

Продолжайте лечение по поводу других хронических заболеваний (гипертензия, сахарный диабет, коронарная болезнь сердца, хронические обструктивные болезни легких, бронхиальная астма и др.).

Следите за своим самочувствием.

Самоконтроль за самочувствием:

- Измеряйте температуру тела
- Следите за частотой пульса
- Обращайте внимание на появление или усиление одышки/кашля



При ухудшении состояния здоровья (сохраняется повышенная температура тела, усилился кашель, появилось затрудненное дыхание/одышка), **сообщите об этом семейному врачу для определения тактики дальнейшего лечения и возможной госпитализации.**

Не принимайте самостоятельно антибиотики и другие недоказанные противовирусные препараты.
Врач назначит вам необходимое лечение по показаниям.

При наличии симптомов НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

- Посещать общественные места (магазины, аптеки и др.).
- Идти самостоятельно в медицинские организации и лаборатории для сдачи тестов, анализов крови и компьютерной томографии легких.

Если у вас выявилась бессимптомная форма или вы контактное лицо, соблюдайте режим изоляции в течение 14 дней



УВАЖАЕМЫЕ ГРАЖДАНЕ, ЕСЛИ У ВАС:

- ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕЛА
 - ПОТЕРЯ ВКУСА И ОБОНЯНИЯ
 - ЖИДКИЙ СТУЛ
 - СЛАБОСТЬ, ПОТЛИВОСТЬ
 - ЛОМОТА В СУСТАВАХ, БОЛЕЗНЕННОСТЬ В МЫШЦАХ
- МОЖЕТ БЫТЬ ОДИН ИЛИ НЕСКОЛЬКО СИМПТОМОВ

- ОСТАВАЙТЕСЬ ДОМА

- ИЗОЛИРУЙТЕСЬ ОТ ДРУГИХ ЧЛЕНОВ СЕМЬИ (НОСИТЬ ОДНОРАЗОВУЮ МАСКУ С ИНТЕРВАЛОМ 2 ЧАСА, ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ГИГИЕНУ РУК, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОТДЕЛЬНУЮ ПОСУДУ, ОГРАНИЧЬТЕ ПЕРЕДВИЖЕНИЕ ПО ДОМУ, РЕГУЛЯРНО ПРОВЕТРИВАЙТЕ ОБЩИЕ ПОМЕЩЕНИЯ)

- ПОЗВОНИТЕ 118 ИЛИ СЕМЕЙНОМУ ВРАЧУ (ЦСМ), ИЛИ ОТПРАВЬТЕ СМС И СООБЩИТЕ О НАЛИЧИИ У ВАС СИМПТОМОВ

- СИМПТОМАТИЧЕСКОЕ ЛЕЧЕНИЕ ПО НЕОБХОДИМОСТИ

СИМПТОМАТИЧЕСКОЕ ЛЕЧЕНИЕ:

- ОБОИЛЬНОЕ ПИТЬЕ ЖИДКОСТИ (ВОДА, ЧАЙ, МОРСЫ)
- ПАРАЦЕТАМОЛ ИЛИ ИБУПРОФЕН ПРИ ПОВЫШЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕЛА ВЫШЕ 38,50С
- СОХРАНИТЬ ДОЗИРОВАННУЮ ФИЗИЧЕСКУЮ АКТИВНОСТЬ
- ПРОДОЛЖАЙТЕ ЛЕЧЕНИЕ ПО ПОВОДУ ДРУГИХ ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ (ГИПЕРТЕНЗИЯ, САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, КБС, ХОБЛ, АСТМА И ДР.)

САМОКОНТРОЛЬ ЗА СЛЕДУЮЩИМИ СИМПТОМАМИ И ПОКАЗАТЕЛЯМИ:

- ТЕМПЕРАТУРА ТЕЛА
 - ЧАСТОТА ПУЛЬСА
 - ПОЯВЛЕНИЕ ИЛИ УСИЛЕНИЕ ОДЫШКИ
 - ПОЯВЛЕНИЕ ИЛИ УСИЛЕНИЕ КАШЛЯ
- ЕЖЕДНЕВНО ИНФОРМИРУЙТЕ СВОЕГО СЕМЕЙНОГО ВРАЧА ОБ ЭТИХ СИМПТОМАХ

ПРИ СОХРАНЕНИИ ЛИХОРАДКИ, УСИЛЕНИИ КАШЛЯ, ОДЫШКЕ ПРИ НЕБОЛЬШОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ НАГРУЗКЕ ИЛИ В ПОКОЕ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СЕМЕЙНОМУ ВРАЧУ – КЕМ БУДЕТ ОПРЕДЕЛЕНА ТАКТИКА ДАЛЬНЕЙШЕГО ЛЕЧЕНИЯ И ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПРЕДЛОЖЕНА ГОСПИТАЛИЗАЦИЯ

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ

- Ходить по магазинам, гулять на улице и в других общественных местах, принимать гостей.
- Идти в лабораторию для сдачи тестов, анализов крови и т.п. – у вас уже есть клинические проявления и в период пандемии они расцениваются как проявления коронавирусной инфекции, не зависимо от положительного или отрицательного теста.
- Идти в медицинские организации для проведения компьютерной томографии – изменения в легких появляются в определенный период болезни, в который вы можете не попасть, а небольшие изменения не изменят тактики вашего лечения.

ЗАЩИТИТЕ СЕБЯ И ОКРУЖАЮЩИХ ОТ КОРОНАВИРУСА



Чаще мойте руки с мылом или используйте антисептические средства на спиртовой основе



При появлении симптомов ОРВИ (повышение температуры, кашель, затрудненное дыхание) носите одноразовые маски, чтобы не заражать окружающих



При чихании и кашле прикрывайте рот и нос бумажной салфеткой или в локтевой сгиб. Не трогайте глаза, нос или рот немытыми руками



Чаще проветривайте помещения, увеличьте кратность проведения влажной уборки



Избегайте объятий, поцелуев, рукопожатий при встречах с людьми



Подвергайте тщательной термической обработке продукты животного происхождения

www.ds.kg

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ У ВАС ЛЁГКАЯ ФОРМА COVID-19?

РЕКОМЕНДУЕТСЯ: ПОЛУПОСТЕЛЬНЫЙ РЕЖИМ, ОБИЛЬНОЕ ПИТЬЕ (КОМПОТЫ, МОРСЫ, ЧАЙ, БУЛЬОН) ПРЕДПОЧТЕНИЕ ОТДАВАЙТЕ ВОДЕ (30 МЛ НА КГ ВЕСА. ЕСЛИ ВАШ ВЕС 52 КГ УМНОЖАЕМ НА 30 МЛ = 1,6Л В ДЕНЬ). ОЦЕНИВАЕТСЯ ДИНАМИКА СИМПТОМОВ В ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ ЗАБОЛЕВАНИЯ.

ПАРАЦЕТАМОЛ 500 МГ ИЛИ ИБУПРОФЕН 200 МГ ПРИ ПОВЫШЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕЛА 38,5°C НЕ ЧАЩЕ 3 РАЗ В СУТКИ, НЕ БОЛЕЕ 3-Х ДНЕЙ. ТАБЛЕТКИ ОТ КАШЛЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПРИ КАШЛЕ. ТАКЖЕ ПОЛЕЗНО ЛЕЖАТЬ НА ЖИВОТЕ НЕ МЕНЕЕ 1 ЧАСА 4 РАЗА В ДЕНЬ (ПРИ ХОРОШЕЙ ПЕРЕНОСИМОСТИ).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕРАПИЯ НАЗНАЧАЕТСЯ ВРАЧОМ.

www.ds.kg

Куда звонить при симптомах COVID-19?

Номера телефонов доверия и горячих линий по республике

Горячая линия по вопросам коронавируса – **118**

Горячая линия Министерства чрезвычайных ситуаций КР – **112**

Скорая помощь – **103**

Оперативный штаб Министерства здравоохранения КР – **(0 312) 66 06 63**

Горячие линии Республиканского штаба по COVID-19 –

(0 312) 32 32 02, What's App: 0770 89 55 56, Телеграм: Штаб КР по COVID-19

Городские и областные центры Госсанэпиднадзора можно найти по ссылке:

<https://yellowpages.akipress.org/cats:90/>

CALL CENTRE BEELINE *3202

Ленинский район г. Бишкек

Областной центр семейной медицины (ОЦСМ) – 0990 88 80 28

Центр семейной медицины (ЦСМ) № 2 – 0990 88 80 28

ЦСМ № 11 – 0990 888 029

ЦСМ № 12 – 0990 888 031

ЦСМ № 13 – 0990 888 032

ЦСМ № 17 – 0990 888 033

Первомайский район г. Бишкек

ОЦСМ – 0990 888 071

ЦСМ № 7 – 0990 888 072

ЦСМ № 14 – 0990 888 073

ЦСМ № 16 – 0990 888 074

Октябрьский район г. Бишкек

ОЦСМ – 0990 888 036

ЦСМ № 15 – 0990 888 015

ЦСМ № 18 – 0990 888 035

ЦСМ № 19 – 0990 888 019

Свердловский район г. Бишкек

ОЦСМ – 0701 103 001

ЦСМ № 4 – 0701 103 101

ЦСМ № 8 – 0701 103 003

ЦСМ № 9 – 0701 103 004

ЦСМ № 10 – 0701 103 007

Чуйская область

Ысык-Атинский РЦСМ – 0555 222 646, 0705 222 646

Чуйский РЦСМ – 0770 002 823; 0557 412 185

Кеминский РЦСМ – 0558 73 00 68

Сокулукский РЦСМ – 0557 808 808

Жайылский РЦСМ – 0558 313 307

Токмокский ГЦСМ – 0551 771 457

Московский РЦСМ – 0701 366 345

ЦОВП Жаны-Жер – 0773 127 899

ЦОВП Орловка – 0550 404 359

ЦОВП Панфилов – 0555 825 392;

0771 825 392

ЦОВП Суусамыр – 0770 857 857;

0700 618 416

ЦОВП Арашан – 0701 869 679

Нарынская область

Нарынская областная объединенная больница (НООБ) – 0500 787 177; 0701 47 47 88;

0700 068 626; 0550 375 555; 0550 530 028

Ат-Башынский РЦСМ – 0702 802 983;

0708 698 200

Ак-Талалинский РЦСМ – 0707 312 643;

0707 312 643

Жумгалский РЦМ – 0708 951 108

Мин-Кушский Центр общей врачебной

практики (ЦОВП) – 0555 266 848

Кочкорский РЦМ – 0705 018 181;

0707 20 25 25

Нарынский РЦСМ – 0707 78 35 35

Таласская область

Телефоны доверия Бакай-Атинской ЦОВП:

Группа семейных врачей (ГСВ) № 1 –
0777 118 548

ГСВ № 3 – 0772 426 173

ГСВ № 4 – 0779 871 438

ГСВ № 5 – 0779 205 181

ГСВ № 6 – 0773 107 003

ГСВ № 7 – 0779 438 346

ГСВ № 8 – 0777 88 25 02

ГСВ № 9 – 0772 199 251

ГСВ № 10 – 0777 396 694

Манасский ЦОВП – 0773 339 703

ГСВ № 1 – 0779 852 747

ГСВ № 2 – 0773 001 379

ГСВ № 3 – 0704 232 539

ГСВ № 4 – 0779 897 539

ГСВ № 5 – 0779 126 349

Таласский ОЦСМ – 0707 325 786;
0709 001 264Таласский РСЦМ – 0778 080 776;
0772 278 421**Кара-Бууринская ЦСМ**

ГСВ №1 – 0555 478 845

ГСВ №2 – 0550 532 256

ГСВ №3 – 0554 760 080

ГСВ №4 – 0557 857 373

ГСВ №5 – 0556 034 412

ГСВ №6 – 0558 767 989

ГСВ №7 – 0999 012 107

ГСВ №8 – 0555 733 228

Ошская область и город Ош

Алайский МЦ – 03234 6-00-06

Араванский МЦ – 03231 5-40-86

Кара-Кулжинский МЦ – 03239 5-07-66

Кара-Сууйский МЦ – 03232 5-19-62

Ноокатский МЦ «Барын» – 03230 6-02-56

Ноокатский МЦ «Медигос» – 03230 5-03-65

Узгенский МЦ – 03233 6-00-92

Чон-Алайский ЦОВП – 03237 2-21-24

Куршабский ЦОВП – 03233 5-40-65

Мырза-Акинский ЦОВП – 03233 5-55-110

Папанский ЦОВП – 0553 976564

Ошский ОЦСМ – 03222 5-66-09

ЦСМ № 1 – 03222 4-84-24

ЦСМ № 2 – 03222 5-30-84

ЦСМ № 3 – 03222 7-76-42

ЦСМ № 4 – 03222 6-40-79

ЦСМ № 5 – 03222 6-28-50

ЦСМ № 6 – 03222 6-91-52

ЦСМ № 7 – 03222 8-54-01

ЦСМ № 8 – 03222 8-65-87

ЦСМ № 9 – 03222 8-47-73

ЦСМ № 10 – 03222 6-64-76

ЦСМ № 11 – 03222 3-70-20

Жалал-Абадская область

Жалал-Абадский ЦСМ – 0778 515 335

Сузакский ЦСМ – 0772 205 208

Кок-Жангакский ЦОВП – 0554 140 422

Октябрьский ЦСМ – 0778 755 955

Ноокенский ЦСМ – 0770 175782

Кочкор-Атинский ЦСМ – 0551 141 066

Базар-Коргонский ЦСМ – 0773 269 459

Шамалды-Сайский ЦОВП – 0773 381 658

Майлуу-Сууйский ЦОВП – 0773 169 002

Кара-Кульский ЦОВП – 0778 660 602

Токтогульский ЦСМ – 0556 806 101

Озгорушский ЦОВП – 0778 50 21 21

Уч-Терекский ЦОВП – 0778 30 88 63

Аксыский ЦСМ – 0777 270 008

Ала-Букинский ЦСМ – 0779 62 33 52

Чаткальский ЦОВП – 0771 884 888

Сумсарский ЦОВП – 0773 798 781

Тогуз-Торо ЦОВП – 0701 66 00 47

Иссык-Кульская область

Тонский ЦСМ – 0706 00 27 24

Жеты-Огузский ЦОВП – 0550 801 620

Тюпский ЦСМ – 0707 169 097

Ак-Сууйский ЦСГ – 0707 306 561

Каракольский ОЦСМ / ЦОВП –

0773 341 890

Ананьево, Иссык-Кульский ЦСМ –

0550 221 808

Баткенская область

(3622) 5-19-47

0505 306020

0227 051818

Источники информации

Нормативные правовые акты КР:

Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» № 201 от 11 апреля 2016 года <http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/98479>

Кодекс Кыргызской Республики о нарушениях № 58 от 13 апреля 2017 года <http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/111565>

Закон Кыргызской Республики «О гражданской защите» № 54 от 24 мая 2018 года <http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/111787?cl=ru-ru>

Кодекс КР о проступках № 18 от 1 февраля 2017 года <http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/111529?cl=ru-ru>

Уголовный кодекс КР № 19 от 2 февраля 2017 года <http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/111527>

Постановление Правительства Кыргызской Республики «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) № 244 от 11 мая 2020 года <https://www.gov.kg/ru/npa/s/2450>

Совместный приказ Министерства здравоохранения КР № 352 от 29 мая 2020 года и Министерства культуры, информации и туризма КР № 192 от 29 мая 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в сфере туризма» http://www.med.kg/images/koronavirus/dokumenty/SovmestniyPrikaz352_29052020.pdf

Приказ Министерства здравоохранения КР № 287 от 4 мая 2020 года «Об организации единой службы горячей линии 118 (Call-центры) в г. Бишкек и областях для оказания содействия системе здравоохранения КР в противодействии эпидемии COVID-19» http://www.med.kg/images/koronavirus/dokumenty/prikaz_287_04052020.pdf

Постановление Правительства КР № 319 от 10 июня 2013 года «Положение о Департаменте профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения КР» <http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/94538>

Дополнительные полезные ссылки по санитарно-просветительской работе среди населения КР в отношении коронавируса:

- Официальный сайт о коронавирусе в Кыргызстане:
<https://www.covid.kg/ru/recomendation>
- Штаб КР по COVID-19:
Их страница в Facebook – <https://www.facebook.com/%D0%A8%D1%82%D0%B0%D0%B1-%D0%9A%D0%A0-%D0%BF%D0%BE-Covid-19-106424607663954/>
Telegram: t.me/RshKRCOV
- Министерство здравоохранения КР:
Сайт – <http://www.med.kg/ru/rekomendatsii-dlya-naseleniya.html>
Их страница в Facebook – <https://www.facebook.com/minzdravKR>
- Республиканский центр укрепления здоровья и массовой коммуникации при Министерстве здравоохранения КР:
сайт – <http://www.ds.kg/news/view/363>,
их страница в Facebook – <https://www.facebook.com/RCHPMC/>
- Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора при Министерстве здравоохранения КР:
<https://dgsen.kg/>
- Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора:
<https://cgsn.gov.kg/>
- Санитарно-экологическая инспекция при мэрии г. Бишкек:
<https://www.meria.kg/ru/structures/division/15>
- Сайт Правительства КР:
<https://www.gov.kg/ru>
- Сайт Президента КР:
<http://www.president.kg/ru>
- Мэрия г. Бишкек:
сайт – <https://www.meria.kg/ru/post/20244>
их страница в Facebook – <https://www.facebook.com/312Bishkek>
- Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ):
<https://www.who.int/ru/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>
- Информационные агентства www.akipress.org и www.24.kg

Автор-составитель: Раимбекова Гульзат

Комментарии по устойчивому производству и потреблению (УПП):
Салават Сооронбаев, Айдар Канатбеков, Асель Дооранова

Дизайн и верстка: Марина Блинова

Визуализация: иллюстрации были подготовлены при помощи www.freepik.com,
www.flaticon.com

Корректор: Маргарита Лазуткина

Фотографии заимствованы из общедоступных ресурсов Интернета, не содержащих указаний на авторство и каких-либо ограничений для их использования

Бишкек, 2020



Контактные данные PERETO

 /PERETO.project.kg
 @PERETO_project_kg
 Твиттер @PeretoKg
 Телеграм PERETO KG/ПЭРЭТО КР
www.pereto.kg
pereto@auca.kg
0312 915 000 (добав. 326, 327)

Контактные данные Horeca Club

 /horecaclub.kg
www.horeca-club.kg
horeca.kg@gmail.com
0509 660 505