

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ КРАЙ
АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ
"КАРЫМСКОЕ"

673300 п. Карымское, ул. Верхняя, 35
факс. 8-30-234-311-72 тел. 310-74
e-mail: gp_karymskoe@mail.ru

Руководителям организаций и
индивидуальным предпринимателям
городского поселения «Карымское»

исх № 1044 от «24» мая 2021 г.

Администрация городского поселения «Карымское» напоминает, что в соответствии с Постановлением Губернатора Забайкальского края от 08 апреля 2020 года «О введении режима повышенной готовности на территории Забайкальского края и комплекса ограничительных и иных мероприятий по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV), будут возобновлены проверки хозяйствующих субъектов на предмет соблюдения мер безопасности деятельности, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (2019 - nCoV) с составлением Чек-листов обследования торговых объектов.

И.о. главы городского поселения «Карымское»



А.А. Пахомов

Чек-лист
обследования организации торговли
по выполнению мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции

1	Дата и время проведения обследования			
2.1	Наименование обследуемого объекта			
2.2	Наименование ИП, ЮЛ организации			
3	Место нахождения организации (адрес)			
4	Телефон руководителя/ представителя			
5	Обследования проведено в присутствии (ФИО, должность)			
4	№, дата приказа о назначении ответственных по проведению профилактических и противоэпидемических мероприятий*			
5	Количество персонала всего			
	- из них работников, контактирующих с посетителями			
	- из них работников, находящихся на самоизоляции на дому на установленный срок (14 дней)			
6	Запас средств индивидуальной защиты для персонала	X		
	- масок (с учетом 1 маска на 3 часа раб. смены) (шт)			
	- перчаток (шт)			
	- перчаток для уборки (шт)			
		Да	Нет	недостаточно
7	Использование персоналом, контактирующим с потребителями, защитных масок			
8	Сбор использованных масок в отдельно выделенную емкость, пакеты			
9.1	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук персонала из расчета не менее чем на 5 рабочих дней (дезинфицирующих салфеток / кожных антисептиков / дозаторов)			
9.2	Обеспечение обработки рук персонала торговых залов через каждые 2 часа*			
9.3	Установка вблизи входа, в местах общего пользования дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук посетителей			
10	Организация приема пищи сотрудниками организации:	X		
	- отдельное помещение			
	- на рабочем месте			
	- в организации общественного питания			
	- прием пищи не осуществляется			
11	Обработка дезинфицирующими средствами посуды, используемой для приема пищи персонала			
		да	нет	
12	Наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений на 5 дней			
13	Наличие инструкции по применению дезинфицирующих средств			
14	Организация фильтра при входе работников в организацию и в течение рабочего дня (измерение температуры дважды в день)			
	- количество контактных термометров из расчета 1 на 10 человек/кол-во бесконтактных термометров			
	-наличие журнала проведения фильтра с актуальными записями			
15	Наличие средств для соблюдения личной гигиены <u>персонала</u>	X		
	- мыла с дозатором			
	- бумажных полотенец для рук / индивидуальных полотенец			

№	Проверяемое требование	да	нет
	- исправного санитарно-технического оборудования для обработки рук (раковины)		
16	Наличие графика проведения проветривания		
17	Проведение проветривания помещений		
	- не реже, чем каждые 2 часа		
	- по окончании рабочей смены		
	- во время регламентированных обеденных перерывов		
18	Наличие оборудования для обеззараживания воздуха*		
19	Ведение журнала по эксплуатации оборудования для обеззараживания воздуха *		
20	Наличие графика проведения обеззараживания *		
21	Проведение обеззараживания воздуха помещений *		
	- не реже, чем каждые 2 часа *		
	- по окончании рабочей смены *		
	- во время регламентированных обеденных перерывов *		
22.1	Проведение не реже, чем каждые 2 часа влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, путем протирания всех контактных поверхностей, дверных ручек, выключателей, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, поручней, перил и т.д.		
22.2	При осуществлении дезинфекции организованы технологические перерывы в работе объекта или отдельных помещений*		
23	Наличие графика проведения влажных уборок		
24.1	Наличие разметки о дистанции не менее 1,5 метра между покупателями в местах общего пользования и на прилегающей территории		
24.2	На стенах размещена информация об установленной предельной численности посетителей в данном объекте торговли*		
24.3	Обслуживаются только посетители, использующие при посещении объекта средства индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы)*		
24.4	Исключена возможность покупателям самостоятельно проводить навеску продуктов питания. Реализация товаров осуществляется в упакованном виде.*		
25	Наличие информирования покупателей через громкую связь*		
26	Памятки для населения по профилактике коронавирусной инфекции		
27	Наличие памяток для персонала о правилах личной гигиены персонала, мерах индивидуальной профилактики		
28	Соблюдение работниками социального дистанцирования (1,5м)		
29	Наличие на объекте Регламента безопасной деятельности организации (индивидуального предпринимателя)		
30	Направление Уведомления о возобновлении (продолжении) деятельности в Роспотребнадзор либо иной орган исполнительной власти		
32	Примечание		

* - рекомендация

(должность специалиста, проводившего обследование)

подпись

ФИО

(должность, присутствовавшего при проведении обследования)

подпись

ФИО

Чек-лист
обследования организации (кроме общепита)
по выполнению мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции

1	Дата и время проведения обследования			
2.1	Наименование обследуемого объекта			
2.2	Наименование ИП, ЮЛ организации			
3	Место нахождения организации (адрес)			
4	Контактные данные (телефон) руководителя/ представителя			
5	Обследования проведено в присутствии (ФИО, должность)			
4	Наличие приказа руководителя о назначении ответственных по проведению профилактических и противоэпидемических мероприятий по гриппу, ОРВИ, новой коронавирусной инфекции (№, дата)			
5	Количество персонала всего			
	- из них работников, контактирующих с посетителями			
	- из них работников, находящихся на самоизоляции на дому на установленный срок (14 дней)			
6	Запас средств индивидуальной защиты для персонала	X		
	- масок (с учетом 1 маска на 3 часа раб. смены) (шт)			
	- перчаток (шт)			
	- перчаток для уборки (шт)			
		Да	Нет	недостаточно
7	Использование персоналом, контактирующим с потребителями, защитных масок			
8	Сбор использованных масок в отдельно выделенную емкость, пакеты			
9.1	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук персонала дезинфицирующих салфеток / кожных антисептиков / дозаторов (из расчета не менее чем на 5 рабочих дней)			
9.2	Установка вблизи входа, в местах общего пользования дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук посетителей			
10	Организация приема пищи сотрудниками организации:	X		
	- отдельное помещение			
	- на рабочем месте			
	- в организации общественного питания			
	- прием пищи не осуществляется			
11	Обработка дезинфицирующими средствами посуды, используемой для приема пищи персонала (да/нет)			
12	Наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений (прописать наименование, количество), из расчета на _____ дней			
	Наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений (прописать наименование, количество), из расчета на _____ дней			
		да	нет	
13	Наличие инструкции по применению дезинфицирующих средств			
14	Организация фильтра при входе работников в организацию и в течение рабочего дня			
	- количество контактных термометров из расчета 1 на 10 человек/кол-во бесконтактных термометров			
	-наличие журнала проведения фильтра с актуальными записями			
15	Наличие средств для соблюдения личной гигиены <u>персонала</u>	X		

	- мыла с дозатором		
	- бумажных полотенец для рук / индивидуальных полотенец		
	-исправного санитарно-технического оборудования для обработки рук (раковины, дозаторы		
16	Наличие графика проведения проветривания		
17	Проведение проветривания помещений		
	- не реже, чем каждые 2 часа		
	- по окончании рабочей смены		
	- во время регламентированных обеденных перерывов		
18	Наличие оборудования для обеззараживания воздуха*		
19	Ведение журнала по эксплуатации оборудования для обеззараживания воздуха *		
20	Наличие графика проведения обеззараживания *		
21	Проведение обеззараживания воздуха помещений *		
	- не реже, чем каждые 2 часа *		
	- по окончании рабочей смены *		
	- во время регламентированных обеденных перерывов *		
22	Проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, путем протирания поверхностей, ручек дверей, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей столов, стоек в зале приема посетителей (клиентов), спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук персонала и посетителей, используемого оборудования, включая контактные поверхности оргтехники		
	- не реже, чем каждые 2 часа		
	- по окончании рабочей смены		
	- во время регламентированных обеденных перерывов		
23	Наличие графика проведения влажных уборок		
24	Наличие разметки о дистанции не менее 1,5 метра между покупателями в местах общего пользования и на прилегающей территории		
25	Наличие информирования покупателей через громкую связь		
26	Памятки для населения по профилактике коронавирусной инфекции		
27	Наличие памяток для персонала о правилах личной гигиены персонала, мерах индивидуальной профилактики		
28	Соблюдение работниками социального дистанцирования (1,5м)		
29	Наличие на объекте Регламента безопасной деятельности организации (индивидуального предпринимателя)		
30	Направление Уведомления о возобновлении (продолжении) деятельности в Роспотребнадзор либо иной орган исполнительной власти		
31	Выдано предписание о проведении дополнительных СПЭМ (№, дата)		
32	Примечание		

(должность специалиста, проводившего обследование

подпись

ФИО

(должность, присутствовавшего при проведении обследования

подпись

ФИО