

**МИ ПІКЛУЄМОСЯ ПРО ЗДОРОВ'Я СВОЇХ ГОСТЕЙ, ТОМУ ВВОДИМО РЯД ЧИННИХ ЗАХОДІВ ЩОДО ЗАПОБІГАННЯ ПОШИРЕННЮ COVID-19 НА ТЕРИТОРІЇ НАШОГО КОМПЛЕКСУ. ЗГІДНО З РЕКОМЕНДАЦІЯМИ МОЗ УКРАЇНИ ТА ВООЗ ТА З МЕТОЮ ЗАБЕЗПЕЧИТИ КОМФОРТНІ УМОВИ ВІДПОЧИНКУ НАШИХ ГОСТЕЙ МИ ПОСИЛИЛИ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

---

- Увесь персонал нашого комплексу пройшов навчання та отримав інструктаж щодо вимог та рекомендацій МОЗ України та ВООЗ, а також забезпечений засобами індивідуального захисту (масками та рукавичками).
- Ми контролюємо стан здоров'я персоналу: щодня на початку і в кінці робочого дня вимірюється температура тіла. Співробітник, який скаржиться на погіршення самопочуття або має ознаки застуди до роботи не допускається.
- Вводимо додаткові заходи безпеки при реєстрації гостей, а саме контроль температури. При виявленні ознак захворювання встановлюється передбачений внутрішніми протоколами комплексу режим розміщення та обслуговування.
- У разі відсутності у гостей засобів індивідуального захисту (масок та дезінфікуючих засобів для рук) надаємо можливість отримати їх на рецепціях готелів.
- Ми обладнали дозаторами з дезінфікуючим розчином для обробки рук всі наші готелі, ресторани, СПА-центри, спорткомплекс, а також конференцзал.
- Громадські зони ми промаркували табличками з рекомендаціями щодо дотримання безпечної дистанції.
- Допмагаємо контролювати відстань не менше, ніж 1,5 (півтора) метри між людьми у приміщеннях, а також на відкритій території та під час проведення масових заходів.
- Оформили інформаційні листи для гостей з санітарно-гігієнічними вимогами та рекомендаціями щодо запобігання поширенню вірусної інфекції.
- Ми регулярно виконуємо кварцування громадських зон готелю і ресторану.
- Щоразу кварцуємо номери перед заїздом та після виїзду гостей.
- Постільна білизна і махрові вироби обробляються професійними сертифікованими засобами європейського виробництва при високих температурах з обов'язковим прасуванням;
- Дезінфікуючими засобами проводиться обробка усіх поверхонь та місць контакту з руками (кнопки ліфта, ручки дверей, крани, пульти, телефони, сейфи та міні-бари).
- Регулярно проводиться вологе прибирання, провітрювання та дезінфекція громадських і службових зон з використанням професійних миючих і дезінфікуючих засобів.
- Карти-ключі обробляються і до заїзду гостей, і після їхнього виїзду.
- Удосконалено формат обслуговування гостей у ресторанах.
- Робота ресторанів та кухні суворо регламентована вимогами державних норм і побудована на дотриманні основ стандарту HACCP;
- Ми постійно стежимо за оновленням інформації, рекомендаціями експертів і урядових організацій і невідкладно вводимо необхідні заходи безпеки.

---

**МОЗ НАГАДУЄ: ДОТРИМАННЯ ТРЬОХ ПРОСТИХ ПРАВИЛ ПРОТИЕПІДЕМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ (ДОТРИМАННЯ ДИСТАНЦІЇ, НОСІННЯ МАСКИ ТА КОРИСТУВАННЯ САНІТАЙЗЕРАМИ) РЯТУЄ ЖИТТЯ.**