



Wytyczne dotyczące organizacji imprez w Dworku Przy Lesie

- Od dnia 3 czerwca 2020 r. maksymalna liczba uczestników imprezy to 150 osób. Liczba dotyczy zaproszonych gości, nie wlicza się obsługa lokalu, obsługa muzyczna i multimedialna.
- Prosimy, o poinformowanie gości, że w imprezie nie mogą brać udziału osoby chore na COVID-19, zakażone SARS-CoV-2, przebywające w kwarantannie, izolacji, manifestujące objawy ze strony układu oddechowego.
- Gospodarze przyjęcia zobowiązani są dysponować pełną listą gości imprezy wraz z kontaktami do udostępnienia w razie potrzeby organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- Między blatami stołów będą zachowane odpowiednie odległości. W celu zwiększenia - bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi zredukowana będzie liczba osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia.
- Przy stolikach będzie siedziąca zalecana liczba osób zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
- **Obsługa lokalu**
Lokal będzie dysponował pełną listą obsługi imprezy wraz z kontaktami do udostępnienia w razie potrzeby organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Obsługa będzie przeszkolona z zasad przestrzegania higieny oraz dobrych praktyk higienicznych. Obsługa lokalu będzie zobowiązana do noszenia maseczek i każdorazowo do zdezynfekowania rąk po wykonanej usłudze. Stanowiska pracy będą utrzymywane w czystości i systematycznie dezynfekowane. Liczba kelnerów będzie dostosowana do wytycznych GiSu. Każdy kelner będzie miał określony rewir ze stolikami. Za bufety samoobsługowe będą odpowiadały przydzielone osoby z obsługi. Po każdej imprezie zostanie sporządzony protokół obsługi lokalu.
- **Bezpieczna organizacja imprezy**
Zapewnienie pracownikom, gościom oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji. Punkty dezynfekcji: umieszczenie dozowników z płynem do dezynfekcji przy wejściu do obiektu, dla gości w obszarze sali jadalnej, przy wyjściu z toalet, w pomieszczeniach socjalnych. Zwiększenie częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji powierzchni wspólnych, takich jak: toalety, poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzesel, podłogi, blaty. Zapewnienie odpowiedniej wentylacji zgodnie z wytycznymi dotyczącymi wentylacji restauracji. Filtry do klimatyzacji będą regularnie czyszczone zgodnie z instrukcjami producenta. Po każdej imprezie odbędzie się rutynowe sprzątnięcie sali i dezynfekcja wszystkich powierzchni dotykowych (w tym oparcia krzesel), sprzętu, toalet, gruntowne wywietrzenie pomieszczeń.
- Organizacja kilku imprez w jednym czasie w tym samym obiekcie jest możliwa. Zapewniamy, że grupy będą oddzielone. Toalety, korytarze, szatnie będą odrębne dla każdej z grup. Będą osobne wejścia dla grup.
- **Zaplecze noclegowe**
Po każdym kliencie nastąpi rutynowe sprzątnięcie pokoju i dezynfekcja wszystkich powierzchni dotykowych (w tym oparcia krzesel), sprzętu (np. piloty) i łazienki oraz gruntowne wywietrzenie pomieszczenia. Ręczniki, pościelenie, dywaniki łazienkowe itp. są oddawane do pralni chemicznej. Na hotelu obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania osób tam nie zakwaterowanych. W każdym pokoju hotelowym znajduje się instrukcja jak należy prawidłowo myć dłonie i używać maseczki.