

## **Протокол безопасности и санитарных мер в отеле Nux Hotel Cancun**

В ОТЕЛЕ NYX CANCUN основным приоритетом является защита человеческой жизни, поэтому были внедрены новые процедуры, чтобы помочь улучшить гигиенические протоколы, которые позволят гарантировать санитарный сервис высокого уровня, постоянно минимизирующий вероятность заражения.

### **Протокол для Bell Boy:**

- Дезинфекция ручек входных дверей.
- В входной группе расположены дезинфицирующие коврики для очистки обуви.
- Дезинфекция багажной тележки.
- Дезинфекция багажа перед доставкой в номера.

### **Протокол для ресепшн:**

- Дезинфекция рук персонала.
- Измерение температуры гостей и предоставление дезинфицирующих средств.
- Предоставление салфеток для обработки вещей.
- Дезинфекция ключей от номеров.
- Информация предоставляется в цифровом формате везде, где возможно избежать бумажных брошюр.

### **Протокол для уборки комнат:**

- Каждая горничная должна использовать СИЗ.
- Перед входом в комнату дезинфицируется подошва обуви и дверные ручки.
- Подушка и дополнительное одеяло упакованы в индивидуально.
- Некоторые предметы были удалены из комнат для соблюдения правил безопасности.

### **Протокол для бассейна и пляжа:**

- Увеличено расстояние между шезлонгами для соблюдения социальной дистанции.
- Персонал, предоставляющий полотенца гостям, должен носить перчатки. Грязные полотенца упаковываются для дальнейшей очистки.

- Дезинфекция шезлонгов после каждого гостя.

#### **Протокол для спортивного зала:**

- Дезинфекция оборудования до и после использования.
- Использование антисептических гелей на входе.

#### **Протокол для проведение развлекательных мероприятий:**

- Обработка всех контактных поверхностей предметов, которые используют гости.
- Отменены контактные виды игр и проведение мероприятий в закрытых помещениях.

#### **Питание в отеле:**

- À LA CARTE: введение бронирования столиков, увеличение расстояния между столами, использование дезинфицирующих средств гостями и персоналом, минимальная сервировка столов (солонка и перочница находятся у официантов, приборы выдаются после прихода гостей), дезинфицируются столы и меню.
- Шведский стол: контроль количества гостей, для соблюдения дистанции, увеличение расстояния между столиками, использование дезинфицирующих средств гостями и персоналом, минимальная сервировка столов (солонка и перочница находятся у официантов, приборы выдаются после прихода гостей), очистка столов и меню, введение по возможности индивидуальных упаковок и порций для продуктов и блюд, либо раздача их официантами.
- Питание на пляже: дезинфекция рук перед едой, еда и напитки доставляются официантами.
- Бары: постоянная дезинфекция бара, ограничение вместимости в барах и увеличение расстояния между гостями.
- ROOM SERVICE: официанты используют средства индивидуальной защиты, дезинфекция обуви и дверных ручек перед входом в комнату.

#### **Протоколы для персонала:**

- Ежедневная чистка униформы.
- Дезинфекция обуви.
- Измерение температуры.

- Мытье рук и применение дезинфицирующих средств.
- Постоянное обучение персонала процедурам дезинфекции и правилам гигиены.