



**МИНИСТЕРСТВО
СОЦИАЛЬНО-ДЕМОГРАФИЧЕСКОЙ И СЕМЕЙНОЙ ПОЛИТИКИ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное казенное учреждение Самарской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Наш дом»
Российская Федерация, 446206, Самарская область, г. Новокуйбышевск,
ул. Островского, 12-Б Тел.: (846-35) 7-34-60, 7-05-25
Тел./факс(846-35) 7-34-60 ИНН/КПП 6330013753/633001001
e-mail: srcnashdom@yandex.ru

ПРИКАЗ

№ 115

от 13.04.2020

«Об усилении мер по профилактики
новой коронавирусной инфекции COVID-19»

На основании рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 11.04.2020 г. №02/6675-2020-32, в связи с неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановкой, связанной распространением коронавирусной инфекции COVID-19, письмом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Новокуйбышевск от 09.04.2020 г. №63-01-16/16-527/2020,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. До сведения всех сотрудников учреждения довести Методические рекомендации для образовательных организаций, организаций социальной защиты детей, организаций отдыха и оздоровления детей и подростков, присмотра и ухода за детьми «О профилактике коронавируса»;
2. Информацию по профилактике распространения COVID-19 разместить на стендах ГКУ СО СРЦ «Наш дом», официальном сайте учреждения srcnashdom@yandex.ru
3. При входе работников в учреждение обеспечить возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, дезинфицирующими салфетками. Установить контроль за соблюдением этой гигиенической процедуры.
4. Осуществлять контроль температуры тела работников при входе в учреждение, а также в течение рабочего дня, с применением аппаратов для измерения температуры тела контактным способом (электронные термометры) с обязательным отстранением от

нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

5. Обеспечена дезинфекцию транспорта учреждения в соответствии с Письмом Роспотребнадзора от 13.02.2020 г. №20-2120-2020-32 «О рекомендациях по проведению уборки и дезинфекции автотранспорта (вместе с «Рекомендациями по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств для перевозки пассажиров в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции»);
6. Обеспечить всех сотрудников учреждения средствами индивидуальной защиты (масками) многоразового использования с расчетом замены каждые 2 часа. Осуществлять контроль за их применением.
7. Обеспечить сотрудников учреждения индивидуальными предметами обихода (полотенцами, салфетками).
8. Начальникам отделов осуществлять контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому.
9. В случае выявления, осуществлять контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
10. Проинформировать всех сотрудников учреждения о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: о режиме регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.
11. Производить качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств, особое внимание уделяя дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов, стульев, оргтехники и пр.), мест общего пользования, во всех помещениях с кратностью обработки каждые 2 часа.
12. Проводить регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений.
13. Запрещается использование кондиционеров.
14. Применять бактерицидные лампы с целью регулярного обеззараживания воздуха.
15. Обслуживающий персонал столовой обеспечить ежедневной сменой санитарной одежды, в том числе по мере загрязнения;
16. Осуществлять контроль температуры тела воспитанников Центра в течение дня, с применением аппаратов для измерения температуры тела контактным способом (электронные термометры). В случае выявления повышенной температуры и признаков инфекционного заболевания ребенка изолировать в медицинский блок, осмотреть

Методические рекомендации для образовательных организаций, организаций социальной защиты детей, организаций отдыха и оздоровления детей и подростков, присмотра и ухода за детьми «О профилактике коронавирусной инфекции»

Содержание помещений:

- Качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях — с кратностью обработки каждые 2 часа, возможно использовать для проведения дезинфекции поверхностей.
- Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе), гипохлорита кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5% по активному хлору и средств на основе дихлорантина - 0,05% по активному хлору; кроме того, для поверхностей небольшой площади может использоваться этиловый спирт 70%.
- Наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).
- Регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений.
- Применение в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).
- Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива – размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен.
- При входе работников в организацию — возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры, для гигиенической обработки рук могут использоваться кожные антисептики с содержанием спирта этилового (не менее 70% по массе), спирта изопропилового (не менее 60% по массе)

или смеси спиртов (не менее 60% по массе), а также парфюмерно-косметическая продукция (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые влажные салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.

- Контроль температуры тела работников при входе работников в организацию, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

- Контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому.

- Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из зарубежных стран и из других субъектов.

- Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками — в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

- В помещениях организаций, временно приостановивших деятельность, или сотрудники которых перешли на дистанционную форму работы, следует провести комплекс дезинфекционных мероприятий, после чего - генеральную уборку всех помещений.

Дезинфекция и уборка помещений могут быть выполнены организацией собственными силами, клининговой компанией или специализированной организацией.

Дезинфекционные мероприятия включают обработку дезинфицирующими средствами поверхностей в помещениях, мебели, предметов обстановки, подоконников, кресел и стульев, дверных ручек, выключателей, вычислительной, множительной и иной техники, посуды, кранов и умывальников, другого санитарно-технического оборудования.

Для дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства зарегистрированные в установленном порядке на основе хлораактивных и кислородоактивных соединений, а также катионных поверхностно-активных веществ. Рабочие растворы дезинфицирующих средств следует готовить в соответствии с инструкцией по их применению, выбирая режимы, предусмотренные для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Поверхности в помещениях, санитарно-техническое оборудование следует обрабатывать способами протирания, орошения; столовую посуду, текстильные материалы и уборочный инвентарь (ветошь, салфетки) обрабатывают способом погружения в растворы дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка проводится не ранее чем через 30 минут после проведения дезинфекционных мероприятий с использованием обычных чистящих, моющих средств. При проведении генеральной уборки соблюдают следующую последовательность – вначале убираются холлы, коридоры, рабочие помещения, затем кухни, комнаты приема пищи, туалеты убираются в последнюю очередь отдельным инвентарем. В ходе уборки из холодильников, других мест удаляются

все продукты питания, напитки, в том числе длительного срока хранения, опорожняются кулеры. Кухонную посуду, утварь моют с использованием обычных моющих средств, после чего ополаскивают кипятком и высушивают, разместив таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов. Халаты, другая специальная одежда направляется в стирку.

Помещение проветривается.

Мусор собирается и утилизируется как твердые коммунальные отходы.

Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения, халате, при необходимости, другой спецодежды. После завершения всех работ руки обрабатывают спиртосодержащим кожным антисептиком, гасят свет и уходят.

Дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

- При организации питания в образовательной организации: следует соблюдать рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций:

- соблюдение мер личной гигиены, недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается;
- для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;
- по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации, не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

- пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов, механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут;

- Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

- Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

- Дополнительно при организации питания непосредственно в зданиях проживания (санатории, санаторно-оздоровительные лагеря):

- рекомендуется обеспечить прием пищи в комнатах или гостиничных номерах вне помещений объектов общественного питания.
 - Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре, хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.
 - Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.
- Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
- Рекомендуется применение одноразовой посуды при организации питания в комнатах или гостиничных номерах. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.
- В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей производится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлор активных и кислород активных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

- При наличии столовой для питания работников:

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- при использовании посуды многократного применения — ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

- При отсутствии столовой:

- запретить приём пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате — комнате приема пищи;
- при отсутствии комнаты приёма пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.