



План профилактических мероприятий в условиях новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Цель: профилактика и предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции среди сотрудников организации.

Основание:

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ №20 от 13.07.2020г «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне в 2020-2021 годов».

2. Письмо Роспотребнадзора № 02/6338-2020-15 от 07.04.2020 г. «О рекомендациях по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников».

3. Письмо Роспотребнадзора № 02/3853-2020-27 от 10.03.2020г. «О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель
1. Мероприятия по организации режима работы в условиях новой коронавирусной инфекции		
1.1	Обеспечить разделение рабочих потоков и разобщение коллектива - размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен, с целью минимизации контактов, исключения массового скопления при входе и выходе сотрудников, путем изменения графика работы.	Зам.директора по УМП Аммосова М.П.
1.2	Обеспечить при возможности более свободную рассадку сотрудников в кабинетах / помещениях (1,5 метра между людьми).	Кл.руководители
1.3	Обеспечить ношение работниками санитарно-гигиенических масок, в том числе многоразового применения.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М.
1.4	Сократить количество проводимых совещаний. При необходимости обеспечить использование средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний.	Директор Копырина М.А.
1.5	Обеспечить соблюдение запрета на проведение корпоративных и иных массовых мероприятий.	Директор Копырина М.А.
1.6	Разместить на входе бокс для приема входящей корреспонденции (почты, заявлений, обращений и т.п.) для последующей регистрации указанных документов.	Документовед Неустросва Н.Н.
2. Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников		
2.1	Обеспечить контроль температуры тела работников при входе, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением	Инструктор по Г.О. Старостина

	аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электрошпилье, инфракрасные термометры) и запись результатов в журнал термометрии. При температуре 37,1° С и выше, наличии признаков ОРВИ составляется Акт об установлении повышенной температуры тела у работника, оповещается руководитель, издается приказ об отстранении сотрудника от работы. Данный работник направляется домой для вызова врача на дом.	В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. Интерната Погодаева О.И.
2.2	Обеспечить контроль вызова сотрудником, отстраненным от работы в соответствии с приказом, врача на дом.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М.
2.3	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом работника, отстраненного (освобожденного) от работы в связи с наличием симптомов коронавирусной инфекции, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья и местонахождении такого работника.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М.
2.4	Организовать ведение учета всех сотрудников с выявленными симптомами простудных заболеваний, регистрацию в Журнале учета сотрудников с выявленными симптомами ОРВИ.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М.
2.5	Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела (37.1 и выше) не допускать в организацию.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М.
3. Мероприятия по профилактике коронавирусной инфекции, проводимые при входе и внутри помещений		
3.1	Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в организацию.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
3.2	Обеспечить при входе обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
3.3	Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (комната приема пищи, отдыха, туалетные комнаты и пр.). Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: ✓ обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; ✓ обработку мебели (столов и стульев работников); ✓ обработку оргтехники. Кратность обработки каждые 2 часа. Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. Интерната Погодаева О.И.
3.4	Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. Интерната Погодаева О.И.

3.5	Обеспечить использование оборудования по обеззараживанию воздуха.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
3.6	Обеспечить в помещениях соблюдение социального дистанцирования работников (не менее 1,5 метров с нанесением специальной разметки).	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. Интерната Погодаева О.И.
3.7	Исключить использование в помещениях систем кондиционирования воздуха.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
3.8	Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
3.9	Обеспечить наличие в зонах приема посетителей дозаторов с антисептическими средством для обработки рук.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
3.10	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. Интерната Погодаева О.И.
4. Мероприятия, проводимые в целях контроля питания работников		
4.1	Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз интерната Колосов А.В.
4.2	<u>При наличии пункта питания (столовой):</u> - при использовании посуды многократного применения обеспечить ее обработку 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.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз интерната Колосов А.В.
4.3	Обеспечить размещение сотрудников при приеме пищи в соответствии с нормами, рекомендуемыми Роспотребнадзором, согласно составленному графику.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз интерната Колосов А.В.
4.4	Кратно увеличить влажную уборку и обработку обеденных столов и спинок стульев, раздаточной с применением дезинфицирующих средств.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М., Завхоз интерната

		Колосов А.В. Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз интерната Колосов А.В.
4.5	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
4.6	Организовать работу работников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со смешными фильтрами), а также перчаток.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
5. Мероприятия по информированию и взаимодействию с сотрудниками		
5.1	Обеспечить 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.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
5.2	Провести внеплановый инструктаж работников по профилактике коронавирусной инфекции (Covid-19) с регистрацией в журнале инструктажей.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. интерната Погодаева О.И.
5.3	Разместить для сотрудников памятки по мерам профилактики коронавирусной инфекции при входе и на информационных стендах.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
5.4	Ознакомить обслуживающий персонал с инструкцией по проведению дезинфекции помещений и обработки поверхностей.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В.
5.5	Ознакомить обслуживающий персонал с графиком уборки и дезинфекции.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. интерната Погодаева О.И.
5.6	Следить за информацией, размещаемой на информационных ресурсах Роспотребнадзора, Министерства здравоохранения РФ, Минтруда России, своевременно доводить её до сведения сотрудников, незамедлительно принимать меры по её исполнению.	Директор Копырина М.А.
6. Мероприятия по взаимодействию с посетителями		
6.1	Обеспечить для посетителей условия для обработки рук кожными антисептиками (предназначенными для этой цели), в том числе, с помощью дозаторов.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
6.2	Обеспечить контроль обработки рук дезинфицирующими средствами посетителями, измерение температуры бесконтактными термометрами. При выявлении повышенной	Завхоз школы Слепцова Е.В. Зав. интерната

	температуры (37,1 и выше), симптомов ОРВИ посетитель не допускается в организацию.	Погодаева О.И.
7. Мероприятия, проводимые в отношении транспортных средств		
7.1	Обеспечить санитарную обработку поверхностей салона транспорта не менее 2-х раз в день с применением дезинфицирующих средств.	Водитель Ефимов С.Н.
7.2	Обеспечить осмотр водителей перед каждым рейсом с проведением термометрии. Водители с признаками респираторных заболеваний и (или) повышенной температурой тела к работе не допускаются.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
8. Иные мероприятия		
8.1	Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки рук, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы).	Завхоз школы Слепцова Е.В.
8.2	Оперативно, по мере необходимости и возможности, осуществлять закупку средств профилактики: бесконтактные измерители температуры, индивидуальные дезинфицирующие средства, диспенсеры с дезинфицирующими средствами, маски, оборудование для обеззараживания и очистки воздуха.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
8.3	Рекомендовать сотрудникам регулярное использование влажных антибактериальных салфеток на спиртовой основе.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
8.4	Обеспечить регулярное ведение регистрационных журналов по уборке и обработке помещений и поверхностей, по контролю состояния работников, информирования работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены.	Инструктор по Г.О. Старостина В.М.
8.5	Обеспечить подготовку и работоспособность средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний в дистанционном режиме при необходимости.	Директор Копырина М.А., Учитель информатики Петрову С.Е.
8.6	Принять меры по недопущению переохлаждения работников, работающих на открытом воздухе в зимний период, обеспечить соблюдение оптимального температурного режима в помещениях.	Завхоз школы Слепцова Е.В.
8.7	Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.	Директор Копырина М.А. Завхоз школы Слепцова Е.В., Инструктор по Г.О. Старостина В.М. Зав.интерната Погодаева О.И.