

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА »  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

---

**ПРИКАЗ**

от 27 августа 2021 г.

№ 231- о/д

с Кольцово

О назначении ответственных за  
проведение ежедневной влажной  
уборки в школе и детском саду

В соответствии с правилами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020г. № 28, в целях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить контроль за проведением влажных уборок классных помещений зав. кабинетами, за вспомогательными помещениями на заместителя директора по АХЧ Перетятко Т.Я.
2. Заместителю директора по АХЧ Перетятко Татьяне Яковлевне:
  - 2.1. Обеспечить мероприятия по ежедневной влажной уборке помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.
  - 2.2. Назначить уборщиков служебных помещений ответственными за проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей закрепленных за ними помещений.
  - 2.3. Назначить ответственными за проведение профилактических мероприятий, направленных на качественную уборку с применением дезинфицирующих средств пищеблока и столовой школы, а также пищеблока структурного подразделения – детский сад «Капитошка» кухонных работников.
  - 2.4. Кухонным работникам и другим работникам пищеблоков:
    - 2.4.1 Проводить профилактическую дезинфекцию на системной основе, которая включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

2.4.2. Выполняя работу, поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

2.4.3. Регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.

2.4.4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

2.4.5. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

2.4.6. 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).

2.4.7. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно 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.

2.4.9. Мытье столовой посуды ручным способом производится 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.

3. Заместителю директора по дошкольному образованию Мамбетовой Ж.М.:

3.1. Назначить помощников воспитателей ответственными за проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей закрепленных за ними помещений.

4. Возложить на заместителя директора по АХЧ Перетяцько Т.Я и медицинскую сестру Самохину Н.Ф контроль за проведением профилактических мероприятий, направленных на качественную уборку с применением дезинфицирующих средств школы, пищеблока и столовой школы.

5. Возложить на заместителя директора по ДО Мамбетову Ж.М. и медицинскую сестру Самохину Н.Ф. контроль за проведением профилактических мероприятий, направленных на качественную уборку с применением дезинфицирующих средств структурного подразделения – детский сад Капитошка»

6. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя директора по УВР Андрееву Ирину Алексеевну.

Директор



И.С.Кравчук