

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

ПРИКАЗ

от 23 августа 2021 г.

№ 214 - о/д

с Кольцово

О мероприятиях по предупреждению
и распространения COVID-19
2021/2022 учебном году

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. Ответственным за кабинеты и иных помещений школы проводить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы МБОУ «Кольцовская средняя школа»
2. Возложить контроль за проведением влажных уборок классных помещений зав. кабинетами, за вспомогательными помещениями на заместителя директора по АХЧ Перетяцько Т.Я.
3. Заместителю директора по АХЧ Перетяцько Татьяне Яковлевне:
 - 3.1. Обеспечить мероприятия по ежедневной влажной уборке помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.
 - 3.2. 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.
 - 3.3. 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.
 - 3.4. Кухонным работникам и другим работникам пищеблоков:
 - 3.4.1. 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.

3.4.2. 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.

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

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

3.4.5. 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.

3.4.6. 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).

3.4.7. 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.

3.4.8. 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.

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 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 пищеблока структурного подразделения – детский сад Капитошка»
6. Медицинской сестре Самохиной Наталье Фёдоровне:
 - 6.1. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в МБОУ «Кольцовская средняя школа», помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты
 - 6.2. Провести инструктаж по обработке рук:
 - с младшим обслуживающим персоналом в срок до 01.09.2021г.;
 - педагогическими работниками школы в срок до 01.09.2021г.
 - с обучающимися 1-11-х классов в срок до 03.09.2021г.
7. Заместителю директора по АХЧ Перетяцько Татьяне Яковлевне обеспечить постоянное наличие мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук в МБОУ «Кольцовская средняя школа» и своевременную их выдачу
8. Уборщикам служебных помещений обеспечить постоянное наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук на закрепленных за ними территориях.
9. Назначить Перетяцько Татьяну Яковлевну, заместителя директора по АХЧ:
 - 9.1. ответственным за мероприятия по уборке всех помещений МБОУ «Кольцовская средняя школа» с применением моющих и дезинфицирующих средств и очистке вентиляционных решеток (далее-генеральная уборка) непосредственно пред началом функционирования школы.
 - 9.2. ответственным за проведение генеральных уборок в МБОУ «Кольцовская средняя школа по пятницам в 2021/2022 учебном году.
10. Заместителю директора по АХЧ Перетяцько Т.Я.:
 - 10.1. провести мероприятия по уборке всех помещений МБОУ «Кольцовская средняя школа» с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее-генеральная уборка) непосредственно пред началом функционирования школы.
 - 10.2. Проводить с 01.09.2021 года еженедельные генеральные уборок по субботам в целях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции.
 - 10.3. обеспечить оформление соответствующих документов еженедельно (фиксация генеральной уборки),
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.С.Кравчук