

ПРИНЯТО

ОБЩИМ собранием

протокол 1 от 01.09.20

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 16/11 от 01.09.20

Директора Назарова И.В.



СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**в том числе санитарно-гигиенической безопасности ГБОУ школа № 573
Приморского района Санкт-Петербурга в целях противодействия распространения
в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

1. Общие положения

1.1. Настоящий стандарт безопасной деятельности, в том числе санитарно-гигиенической безопасности ГБОУ школы № 573 Приморского района Санкт-Петербурга – (далее Учреждение), в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт) разработан во исполнение подпункта 2-5.1. постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», в соответствии с письмами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19» от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2020 № ГД-161/04 «Об организации образовательного процесса».

1.2. Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников

2.1. Образовательная организация обеспечивает принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

- численность и перечень работников, непосредственно участвующих в технологических процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения, и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;
- численность и перечень работников, подлежащих переводу на дистанционный режим работы;
- численность и перечень работников, в отношении которых в соответствии с Указами Президента Российской Федерации установлен режим работы нерабочего дня с сохранением заработной платы.

2.2. Руководитель Учреждения организует системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.3. Для работников на основании существующих документов разрабатываются и укрепляются в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены применяются ко всем работникам.

2.4. Одноразово проводятся повторные инструктажи и подготовку/ переподготовку работников, непосредственно участвующих в процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования учреждения, и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы, по правилам личной гигиены и технике безопасности.

2.5. Запрещено покидать место проживания работникам с признаками заболевания. Каждый работник в обязательном порядке оповещает своего непосредственного руководителя лично или дистанционно о любых отклонениях в состоянии здоровья и не возможности выхода на работу.

2.6. Перед началом рабочего дня все работники, не подлежащие переводу на дистанционный режим работы, приступающие к работе в Учреждении, обязаны пройти визуальный осмотр дежурного медицинского работника на входе и опрос на предмет наличия симптомов ОРВИ.

2.7. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает устное и/или письменное уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.8. При отсутствии признаков заболевания работник должен при входе воспользоваться диспенсером для обработки рук с дезинфицирующими растворами, вытереть руки одноразовыми полотенцами и пройти к месту измерения температуры, дежурный сотрудник учреждения должен измерить температуру вошедшему и сделать запись на текущее число с указанием результата измерения температуры в специальный журнал, находящийся на вахте.

2.9. Для механического удаления загрязнений руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

2.10. При температуре 37,0 и выше, либо при других явных признаках ОРВИ, сотрудник должен быть отстранен от работы.

2.11. Работники, работающие на территории и в здании Учреждения должны находиться в одноразовой маске (исходя из продолжительности рабочего дня предусматривается смена одноразовых масок не реже одного раза в 2-3 часа), применять дезинфицирующие салфетки, кожные антисептики/дезинфицирующие средства для обработки рук. Повторное использование одноразовых масок не допускается.

2.12. Предусматривается наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты.

2.13. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности учреждения.

3. Санитарная обработка помещений

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений, принять меры по обеспечению помещений, где могут одновременно находиться несколько сотрудников оборудованием для обеззараживания воздуха.

3.3. Дезинфекция проводится собственными силами. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь учебных кабинетов, классов, других помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ влажной уборки и орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием переносных ультрафиолетовых облучателей, дезинфицирующих средств.

3.4. Перед началом работы проводится влажная уборка помещений, в которых будут находиться работники, непосредственно участвующие в процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения, и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы, с применением дезинфицирующих средств. Не рекомендуется сухая уборка помещений.

3.5. Уборка помещений проводится не реже одного раза в день в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.

3.6. В течение рабочего дня организуется обработка помещений дезинфицирующими средствами, уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (с кратностью обработки не реже 1 раза в два часа).

- 3.7. Перед центральными входами в здания школы могут лежать резиновые коврики, очистка которых проводится по мере необходимости, но не реже 1 раза в день.
- 3.8. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.
- 3.9. Для дезинфекции используются средства из различных химических групп: хлорактивные, кислородактивные, катионные поверхностно-активные вещества, спирты и другие средства, разрешенные для использования в образовательных учреждениях с целью дезинфекции и санитарной обработки. Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению. В случае, если имеется возможность, проводится контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.
- 3.10. После экспозиции дезинфицирующий раствор смывают чистой водой, протирают сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.
- 3.11. Воздух в присутствии работников и обучающихся обрабатывается с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения в соответствии с действующими методическими документами.
- 3.12. Воздух обрабатывается с использованием бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.
- 3.13. Все виды работ с дезинфицирующими средствами выполняются во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза — защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.
- 3.14. Не реже чем через 6 часов проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания растворами дезинфицирующих средств ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую).
- 3.15. Для уничтожения микроорганизмов неукоснительно соблюдается время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.
- 3.16. Мусор собирается в одноразовые пакеты или специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в день. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.
- 3.17. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.
- 3.18. Вся входящая корреспонденция в обязательном порядке проходит этап обработки подходящими для этого дезинфицирующими средствами.

4. Организация питания

- 4.1. Питание обучающихся производится согласно графика, без пересечения разных классов.
- 4.2. Обработка обеденных столов производится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 4.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребность Учреждения. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
- 4.4. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и

высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

4.5. Обеспечить соблюдение мер личной гигиены и не допускать к работе персонал с проявлениями ОРВИ (повышенная температура, кашель, насморк).

4.6. Обеспечить сотрудников запасом одноразовых масок для работы в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями, а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

4.7. Для проведения дезинфекции применять 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.

4.8. Профилактическую дезинфекцию, включающую меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить на системной основе.

4.9. Проветривание и влажную уборку 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 при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания проводить в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями.

4.10. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промыть водой и высушить с помощью бумажных полотенец.

4.11. При наличии в помещениях для приема пищи туалетов проводить их уборку и дезинфекцию в установленном порядке.

4.12. Пищеблок оснащен современной посудомоечной машиной 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 °С в течение 90 минут.

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

4.14. 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 °С 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 °С 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.

4.15. 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.

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

4.17. Для дезинфекции могут быть использованы средства, соответствующие санитарным требованиям.

4.18. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для обучающихся. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

4.19. В случае выявления заболевших, после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных 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.

5. Особенности организации образовательного процесса

5.1. В условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия введенных ограничений обеспечить реализацию основных образовательных программ общего образования в штатном режиме с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), в том числе сокращения количества обучающихся, находящихся в помещении, при помощи деления класса на группы и корректировку учебных планов и рабочих программ по предметам, предусматривающую сокращение времени учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала, без сокращения объемов оплаты труда педагогических работников

5.2. Закрепить за каждым классом учебное помещение, организовав предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждым классом помещении. Исключить общение обучающихся и воспитанников из разных классов во время перемен и при проведении прогулок.

5.3. Пересмотреть режим работы, в т.ч. расписание учебных занятий, изменив время начала первого урока (занятия) для разных классов и время проведения перемен, в целях максимального разобщения классов (групп) при проведении утренней термометрии.

5.4. С учетом погодных условий максимально организовать пребывание обучающихся и проведение занятий на открытом воздухе. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.

5.5. Проводить во время перемен (динамических пауз) и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилях кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

5.6. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.

5.7. Обеспечить после каждого урока проведение сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие обучающихся.

5.8. Усилить контроль за организацией питьевого режима.

- 5.9. Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.
- 5.10. Рекомендуется, по возможности, исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.
- 5.11. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории Учреждения, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.
- 5.12. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории Организации сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Организации.

6. Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19

- 6.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, работников знакомят со схемой маршрутизации пациентов (от Учреждения) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.
- 6.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.
- 6.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направляется вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, оказывается содействие направлению пациентам медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.
- 6.4. Используются бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости, обеспечивается проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.
- 6.5. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель Учреждения формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

7. Информирование сотрудников и обучающихся о мерах предосторожности и профилактики

- 7.1. Руководителю Учреждения обеспечить организацию системной работы по информированию сотрудников и обучающихся о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.
- 7.2. Обеспечить ознакомление всех сотрудников со Стандартом под роспись.
- 7.3. Обеспечить ознакомление обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся со Стандартом путем размещения его на информационных стендах и официальном сайте Организации.
- 7.4. Обеспечить разработку на основании существующих санитарных требований и рекомендаций правил личной гигиены, входа и выхода из помещений Учреждения, регламента уборки размещение их в посещаемых сотрудниками местах.
- 7.5. Обеспечить проведение инструктажей сотрудников и обучающихся о соблюдении правил личной гигиены и техники безопасности.

7.6. Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей).