

Проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий в ГБОУ СОШ №3 г о Чапаевск по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике и в целях недопущения распространения заболевания в ГБОУ СОШ №3 г о Чапаевск и СП обеспечено соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Меры профилактики:

1.Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Проводится работа по обеспечению 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 и на пищеблоке , а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок будет не допускаться.

2.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.

3.Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает 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. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

4.По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими растворами ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

5.В туалетах проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

6.Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов обеспечено потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Для дезинфекции используются средства –сульфохлорантин.

Дезинфицирующие средства хранятся 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.

7. Проведены классные часы «Осторожно коронавирус!» с 1-11 кл. (оформление протокола)

8. Размещены памятки «Профилактика гриппа и коронавируса на сайте ГБОУ СОШ №3 в разделе «Для родителей»

9. Назначен ответственный за организацию профилактических и дезинфекционных мероприятий распоряжение от 06.03.2020

г.

Проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий в СП ГБОУ СОШ №3 г.о. Чапаевск по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках

1 Назначен ответственный за организацию профилактических и дезинфекционных мероприятий распоряжение от 06.03.2020

г.

2 Проведено собрание трудового коллектива на тему «Профилактика коронавирусной инфекции в образовательной организации»

3 Воспитанников ДОО обучили приёмам респираторного этикета.

4 Соблюдаются меры личной гигиены.

5 К работе не допускается персонал с проявлениями острых респираторных инфекций.

6 Проводится дезинфекция с использованием дезинфицирующих средств, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания при вирусных инфекциях.

7 Проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды.

8 Проводится проветривание и обеззараживание воздуха с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств.

9 По окончании работы проводится проветривание и влажная уборка помещений, с применением дезинфицирующих средств путём протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев.

10. Проводится уборка и дезинфекции туалетов.

11. Для мытья посуды ручным способом (стеклянной посуды и столовых приборов) предусмотрены 2-х секционные ванны. Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами производится в соответствии с инструкцией по их применению.

Просушивание посуды производится на решетчатых полках.