****

**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«АНДРЕЕВСКИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС ВОЛНОВАХСКОГО РАЙОНА»**

**идентификационный код 25704417**

 85711, с. Андреевка, ул. Ленина Е-mail: andreevka-shkola@rambler.ru

тел./факс: 0713077292

**П Р И К А З**

от 04.03.2020 №22

с. Андреевка

Об усилении профилактических мер

по профилактике заболеваемости и

распространении коронавирусной инфекции

На основании информации Республиканского центра санитарно-эпидемиологического надзора ГСЭС МЗ ДНР от 04.03.2020 года №1110/04.3«Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», с целью профилактики распространения коронавирусной инфекции в МОУ «Андреевский УВК Волновахского района»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Классным руководителям
	1. Провести профилактические беседы по предупреждению заболеваемости коронавирусной инфекцией с учащимися МОУ (памятка прилагается), с занесением в журнал регистрации инструктажей под подпись инструктируемого и инструктора.
	2. Контролировать состояние здоровья учащихся по приходу в учебное заведение и в течении занятий.
	3. В случае подозрения в ухудшении самочувствия учащегося незамедлительно информировать медицинскую сестру МОУ (Федчук И.Н.) и родителей обучающегося.
2. Завхозам МОУ «Андреевский УВК Волновахского района» Хотеевой Светлане Анатольевне и Фоминской Анне Николаевне:
	1. Контролировать меры дезинфекции и их частоту, выполняемые техническим персоналом МОУ.
	2. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических правил и дезинфицирующих мер работниками общественного питания МОУ.
3. Сотрудникам дошкольного отделения МОУ «Андреевский УВК Волновахского района»:
	1. Усилить санитарно-гигиенические меры по профилактики вирусных и бактериальных инфекций в дошкольном отделении.
	2. Производить измерения температуры детей при приеме утром и в течении дня.
	3. В случае выявления повышения температуры у воспитанника УВК, а также присутствия каких либо, признаков вирусной или иных инфекции, сообщать родителям ребенка, медицинской сестре МОУ, изолировать его от группы, во избежание распространения заболевания.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор МОУ «Андреевский УВК

Волновахского района» Е.Е. Дядыкова

С приказом ознакомлены: В.В. Панченко

Р.Г. Коноплина

С.Е. Бузова

И.П. Шаповалова

И.И. Сыкулева

А.М. Мартовицкая

С.В. Потемкина

Т.С. Горобий

В.В. Михайловская

Т.Л. Горобий

Т.А. Марьенкова

И.Н. Федчук

С.А. Хотеева

А.Н. Фоминская

И.В. Гапоненко

Т.В. Степанко

Исп. Мартовицкий Е.А.

0713106693

Приложение к приказу

От 04.03.2020 №22

**Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций**

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике и в целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

*Механизмы передачи инфекции –* воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

**Меры профилактики**

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

Обеспечение 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, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажнённых масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешённые к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

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.

По окончании рабочей (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путём 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.

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

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечить потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с повреждённой эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами 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 0С в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трёхсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 0С 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 0С 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 решётчатых полках, стеллажах.

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.

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

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 поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемнённом 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.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надёжные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязнённую остатками пищи, дезинфицируют путём погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствии людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.