

Утверждаю:
Заведующая МДОУ «Теремок»
Куренкова.В.В

**План
профилактических мероприятий в условиях COVID-19**

Цель: профилактика и предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции среди сотрудников организации.

Основание:

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ №20 от 13.07.2020г «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне и 2020-2021 годов.
2. Письмо Роспотребнадзора № 02/6338-2020-15 от 07.04.2020 г. «О рекомендациях по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников».
3. Письмо Роспотребнадзора № 02/3853-2020-27 от 10.03.2020г. «О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

№ п/п	Мероприятия	Ответствен ный исполнитель
1. Мероприятия по организации режима работы в условиях новой коронавирусной инфекции		
1.1	Обеспечить разделение рабочих потоков и разобщение коллектива - размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных помещениях, с целью минимизации контактов, исключения массового скопления при входе и выходе сотрудников, путем изменения графика работы.	
1.2	Обеспечить при возможности более свободную рассадку сотрудников в кабинетах / помещениях (1,5 метра между людьми).	
1.3	Обеспечить ношение работниками санитарно-гигиенических масок, в том числе многоразового применения.	
1.4	Сократить количество проводимых совещаний. При необходимости обеспечить использование средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний.	
1.5	Обеспечить соблюдение запрета на проведение корпоративных и иных массовых мероприятий.	
2. Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников		
2.1	Обеспечить контроль температуры тела работников при входе, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные	

	термометры) и записью результатов в журнал термометрии.. При температуре 37,1° С и выше, наличии признаков ОРВИ составляется Акт об установлении повышенной температуры тела у работника, оповещается руководитель, издается приказ об отстранении сотрудника от работы. Данный работник направляется домой для вызова врача на дом.	
2.2	Обеспечить контроль вызова сотрудником, отстраненным от работы в соответствии с приказом, врача на дом.	
2.3	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом работника, отстраненного (освобожденного) от работы в связи с наличием симптомов коронавирусной инфекции, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья и местонахождении такого работника.	
2.4	Организовать ведение учета всех сотрудников с выявленными симптомами простудных заболеваний, регистрацию в Журнале учета сотрудников с выявленными симптомами ОРВИ.	
2.5	Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела (37.1 и выше) не допускать в организацию.	
3. Мероприятия по профилактике коронавирусной инфекции, проводимые при входе и внутри помещений		
3.1	Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в организацию.	
3.2	Обеспечить при входе обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры путем ведения и заполнения специального журнала обработки рук антисептиком .	
3.3	<u>Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (комната приема пищи, отдыха, туалетные комнаты и пр.).</u> <u>Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений:</u> - обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; - обработку мебели (столов и стульев работников);- обработку оргтехники. Кратность обработки каждые 2 часа. Использовать журнал уборки и дезинфекции помещений Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.	
3.4	Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений с учетом в журнале проветривания помещений	
3.5	Обеспечить использование оборудования по обеззараживанию воздуха.	
3.6	Обеспечить в помещениях соблюдение социального дистанцирования работников (не менее 1,5 метров с нанесением специальной разметки).	
3.7	Исключить использование в помещениях систем кондиционирования воздуха.	

3.8	Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	
3.9	Обеспечить наличие в зонах приема посетителей дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.	
3.10	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	
4. Мероприятия, проводимые в целях контроля питания работников		
4.1	Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.	
4.2	При отсутствии пункта питания (столовой): - при необходимости, обеспечить организацию приема пищи в специально отведенной комнате с раковиной для мытья рук, с ежедневной уборкой помещений с использованием дезинфицирующих средств. Расположить дозаторы для обработки рук кожными антисептиками. <u>При наличии пункта питания (столовой):</u> - обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке; - при использовании посуды многократного применения обеспечить ее обработку на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	
4.3	Обеспечить размещение сотрудников при приеме пищи в соответствии с нормами, рекомендуемыми Роспотребнадзором, согласно составленному графику.	
4.4	Кратно увеличить влажную уборку и обработку обеденных столов и спинок стульев, раздаточной с применением дезинфицирующих средств.	
4.5	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	
4.6	Организовать работу работников пищеблока (буфета) с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.	
4.7	Обеспечить наличие достаточного количества одноразовой посуды и проведение обработки кулеров.	
5. Мероприятия по информированию и взаимодействию с сотрудниками		
5.1	Обеспечить информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета. Использовать памятку о правилах личной гигиены при коронавирусе	

5.2	Провести внеплановый инструктаж работников по профилактике коронавирусной инфекции (Covid-19) с регистрацией в журнале инструктажей.	
5.3	Разместить для сотрудников памятки по мерам профилактики коронавирусной инфекции при входе и на информационных стендах.	
5.4	Ознакомить обслуживающий персонал с инструкцией по проведению дезинфекции помещений и обработки поверхностей.	
5.5	Ознакомить обслуживающий персонал с графиком уборки и дезинфекции.	
5.6	Следить за информацией, размещаемой на информационных ресурсах Роспотребнадзора, Министерства здравоохранения РФ, Минтруда России, своевременно доводить её до сведения сотрудников, незамедлительно принимать меры по её исполнению.	
6. Мероприятия по взаимодействию с посетителями		
6.1	Обеспечить для посетителей условия для обработки рук кожными антисептиками (предназначенными для этой цели), в том числе, с помощью дозаторов.	
6.2	Обеспечить контроль обработки рук дезинфицирующими средствами посетителями, измерение температуры бесконтактными термометрами. При выявлении повышенной температуры (37.1 и выше), симптомов ОРВИ посетитель не допускается в организацию.	
7. Мероприятия, проводимые в отношении транспортных средств		
7.1	Обеспечить санитарную обработку поверхностей салона транспорта не менее 2-х раз в день с применением дезинфицирующих средств.	
7.2	Обеспечить осмотр водителей перед каждым рейсом с проведением термометрии. Водители с признаками респираторных заболеваний и (или) повышенной температурой тела к работе не допускаются.	
8. Иные мероприятия		
8.1	Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки рук, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы).	
8.2	Оперативно, по мере необходимости и возможности, осуществлять закупку средств профилактики: бесконтактные измерители температуры, индивидуальные дезинфицирующие средства, диспенсеры с дезинфицирующими средствами, маски, оборудование для обеззараживания и очистки воздуха.	
8.3	Рекомендовать сотрудникам регулярное использование влажных antibактериальных салфеток на спиртовой основе.	
8.4	Обеспечить регулярное ведение ответственными лицами для учета журналов по уборке и обработке помещений и поверхностей, для контроля состояния журнала измерения температуры сотрудников, по контролю информирования работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены.	

8.5	Обеспечить подготовку и работоспособность средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний в дистанционном режиме при необходимости.	
8.6	Принять меры по недопущению переохлаждения работников, работающих на открытом воздухе в зимний период, обеспечить соблюдение оптимального температурного режима в помещениях.	
8.7	Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.	