

«Утверждаю»

Директор

А.В.Войня

«11» Сентября 2020

д.р.



Стандарт

**безопасной деятельности колледжа,
в том числе санитарно-гигиенической
безопасности, в целях противодействия
распространению новой короновирусной
инфекции (COVID-19)**

Стандарт безопасной деятельности образовательной организации, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространения в колледже новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт) разработан 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. Общие положения

1.1 Стандарт содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму образовательных организаций, организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих образовательную деятельность (далее – Организация), к личной гигиене сотрудников и обучающихся, к особенностям режимов доступа в Организацию, организации питания сотрудников и обучающихся, санитарной обработке помещений, обеспечению сотрудников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения в колледже коронавирусной инфекции (COVID-19) и является примерной формой для разработки локального нормативного акта, устанавливающего стандарт безопасности деятельности Организации.

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

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска в колледж сотрудников и обучающихся

2.1. Руководителю колледжа обеспечить проведение перед началом рабочего дня ежедневного визуального осмотра и опроса сотрудников и обучающихся на предмет наличия симптомов острых респираторно-вирусных инфекций (далее – ОРВИ).

2.2. Обеспечить проведение ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в колледж сотрудников, обучающихся и их родителей (законных представителей) с признаками ОРВИ при входе в здание. Каждое измерение температуры регистрировать в журналах регистрации температуры сотрудников и обучающихся. При температуре 37,0 и выше либо при других явных признаках ОРВИ сотрудник или обучающийся должны быть отстранены от работы или обучения.

2.3. Обеспечить установку при входе в здание дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

2.4. Обеспечить соблюдение работниками и обучающимися правил и мер личной гигиены, включая требования по применению защитных и антисептических средств.

2.5. Установить взаимоконтроль сотрудников и обязательность оповещения руководителя колледжа о любых отклонениях в состоянии здоровья каждого. Не допускать сотрудника с симптомами ОРВИ до работы, в случае их выявления выдавать уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.6. Обеспечить сотрудников запасом одноразовых масок для использования их при работе в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями, исходя из эпидемической ситуации, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.7. Предусмотреть наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты.

2.8. Установить для сотрудников порядок утилизации средств индивидуальной защиты после их использования, обязательность тщательного мытья рук после их утилизации, запрет на повторное использование одноразовых средств индивидуальной защиты.

2.9. Производить обработку рук в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.10. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры мыть руки теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства (оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью). Ополаскивать руки водой для удаления мыла и обрабатывать дезинфекционными средствами.

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

3.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям руководителю колледжа обеспечить ознакомление сотрудников со схемой маршрутизации сотрудников и обучающихся с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

3.2. Сотрудник, у которого имеются симптомы ОРВИ или подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить руководителя колледжа о своем состоянии.

3.3. Сотрудник, выявивший у обучающегося симптомы ОРВИ или подозрения на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить руководителя колледжа о его состоянии.

3.4. Руководитель колледжа обязан обеспечить незамедлительную изоляцию обучающихся с признаками ОРВИ до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.

3.5. При появлении подозрения заболевания сотрудника или обучающегося новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель обязан направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению сотрудника или

обучающегося в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

3.6. Необходимо использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии).

3.7. При выявлении сотрудника или обучающегося с подозрением на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19 обеспечить проведение дезинфекции помещений колледжа силами специализированной организации.

3.8. При подтверждении у сотрудника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководителю колледжа необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех сотрудников колледжа, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

4. Санитарная обработка помещений

4.1. Перед открытием колледжа обеспечить проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму

4.2. Обеспечить проведение профилактической дезинфекции, включающей 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 на системной основе.

4.3. Проветривание помещений осуществлять в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к воздушно-тепловому режиму, принять меры по обеспечению учебных и иных помещений, где могут одновременно находиться несколько обучающихся, сотрудников (рекреации, залы, столовые и другие), оборудованием для обеззараживания воздуха.

4.4. Уборку помещений проводить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.

4.5. Профилактическую дезинфекцию можно проводить собственными силами или посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь

учебных и производственных помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения.

4.6. Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно, рекомендуется в течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев, оргтехники, мест общего пользования: входных групп, рекреаций, санузлов, лифтов, комнат приема пищи и отдыха (при наличии))

4.7. Обработку поверхностей проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

4.8. Для проведения уборки и дезинфекции использовать средства в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.

4.9. После экспозиции дезинфицирующий раствор смыть чистой водой, протереть сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.

4.10. Воздух в присутствии сотрудников и обучающихся рекомендуется обрабатывать с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами.

4.11. Воздух в отсутствие сотрудников и обучающихся рекомендуется обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

4.12. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках (одноразовых или многократного применения). При проведении заключительной дезинфекции способом орошения использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ)

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

4.14. При проведении влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств особое внимание уделить обработке ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

4.15. Обеспечить сбор отходов производства и мусора, ветоши в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза день.

4.16. Обеспечить мытье раковин для мытья рук, чистку и дезинфекцию санитарных узлов и контейнеров для мусора в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями.

4.17. Дезинфицирующие средства хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для обучающихся.

4.18. Обеспечить обработку всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами.

5. Организация питания обучающихся и сотрудников и работы пищеблока

5.1. При наличии помещений для принятия пищи для обучающихся и сотрудников рекомендовано введение строгого графика, без пересечения разных структурных подразделений.

5.2. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности колледжа. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

5.4. 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.

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

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

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

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

5.12. Пищеблок колледжа 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 °С в течение 90 минут.

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

5.14. 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.

5.15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа колледжа не осуществляется

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

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

5.18. 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.

5.19. 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

6. Особенности организации образовательного процесса в зависимости от вида реализуемых образовательных программ и мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности

6.1. В условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия ограничений, введенных на уровне субъекта Российской Федерации, обеспечить функционирование групп с соблюдением мер профилактики и с учетом потребности родителей (для организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования).

6.2. 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 (при наличии возможности у колледжа 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

6.3. Образовательным организациям, реализующим основные образовательные программы среднего профессионального образования, в условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия введенных ограничений обеспечить реализацию образовательных программ 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 на подгруппы (при наличии возможности у колледжа, корректировки

учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), практик, предусматривающей сокращение времени учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала, а также упор на семинары, практические занятия, лабораторные работы, без сокращения объемов педагогической нагрузки педагогических работников, с учетом доступности материалов, методик и технологий обучения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

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

6.5. Пересмотреть режим работы колледжа, 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

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

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

6.10. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведение обработки кулеров и дозаторов в соответствии с инструкциями их производителей.

6.11. Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

6.12. Рекомендуется, по возможности, исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.

6.13. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории колледжа, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования.

6.14. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории колледжа сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования колледжа.

6.15. Организация проведения практики обучающихся, предусмотренной образовательной программой, осуществляется колледжем на основе договоров с иными юридическими лицами (предприятиями) при условии соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мер, предусмотренных Стандартом. Иные юридические лица (предприятия), на территории которых проводится практика обучающихся, обязаны обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность в целях противодействия распространения в Екатеринбурге новой коронавирусной инфекции (COVID19).

7. Организация проведения экзаменов и итоговой аттестации

7.1. Обеспечить проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму мест проведения экзаменов до их начала и после завершения.

7.2. При проведении итоговой аттестации, экзаменов в колледже при входе в здание обеспечить проведение обязательной термометрии с использованием бесконтактных термометров с целью выявления и недопущения обучающихся и персонала с признаками ОРВИ.

7.3. Установить при входе в здание колледжа дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

7.4. Составить график прихода на экзамен обучающихся и персонала в целях максимального разобщения обучающихся при проведении утренней термометрии.

7.5. Исключить скопление обучающихся в зоне рекреации.

7.6. В местах проведения экзаменов обеспечить социальную дистанцию 1,2 между обучающимися не менее 1,5 метров, зонтичнообразную рассадку за партами (по 1 человеку).

7.7. Предусмотреть возможность оснащения помещений для проведения экзаменов оборудованием для обеззараживания воздуха, предназначенным для работы в присутствии обучающихся.

7.8. Обеспечить персонал, присутствующий на экзамене, средствами индивидуальной защиты (маски и перчатки).

7.9. Организовать питьевой режим с использованием воды в емкостях промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды (кулеры, помпы и т.п.), обеспечив достаточное количество одноразовой посуды и проведение обработки кулеров и дозаторов в соответствии с инструкциями их производителей.

8. Информирование сотрудников и обучающихся о мерах предосторожности и профилактики

8.1. Руководителю колледжа 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.

8.2. Обеспечить ознакомление всех сотрудников со Стандартом под роспись.

8.3. Обеспечить ознакомление обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся со Стандартом путем размещения его на информационных стендах и официальном сайте Организации.

8.4. Обеспечить разработку на основании существующих санитарных требований и рекомендаций правил личной гигиены, входа и выхода из помещений колледжа, регламента уборки размещение их в посещаемых сотрудниками местах.

8.5. Обеспечить проведение инструктажей сотрудников и обучающихся о соблюдении правил личной гигиены и техники безопасности.

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