

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»
(МБОУ «Новосолянская СОШ № 1»)**

наименование организации

Номер документа	Дата составления
01-05-135	02.07.2020

ПРИКАЗ

«О подготовке к новому учебному году в условиях новой коронавирусной инфекции»

В соответствии с правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. No 16, в целях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции и от 13.07.2020 No 20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции в эпидемиологическом сезоне 2020-2021 года», учитывая рекомендации Федеральной Службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека от 10.03.2020 No 02/3853-2020-27 по профилактике новой коронавирусной инфекции на рабочих местах от 07.04.2020 No 02/6338-2020-15, письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и человека от 20.04.2020 No 02/7376-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы предприятий в условиях распространения рисков COVID-19»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить в МБОУ «Новосолянская СОШ № 1» особый режим работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Обеспечить подготовку школы к работе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции с учетом проведения всех необходимых противоэпидемиологических мероприятий.
3. Провести разъяснительную работу с сотрудниками МБОУ «Новосолянская СОШ № 1» о профилактике новой коронавирусной инфекции в соответствии с имеющейся инструкцией в срок до 28.08.2020г., ответственность возложить на заместителя директора по АХЧ Моисеенко ЕА.
4. Запретить проведение массовых мероприятий с участием обучающихся и сотрудников школы более 50 человек, а также массовых мероприятий с привлечением лиц и иных организаций до особого распоряжения, ответственность возложить на заместителя директора по ВР Дайнеко Е,Н.
5. Обеспечить МБОУ «Новосолянская СОШ № 1» необходимым оборудованием (термометрами, бактерицидными облучателями, рециркуляторами, дезинфекционными средствами, разрешенными к применению в установленном порядке и обладающими вирулицидными свойствами, средствами личной гигиены и др.) с учетом расчетной потребности, ответственность возложить на заместителя директора по АХЧ Моисеенко ЕА.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»
(МБОУ «Новосолянская СОШ № 1»)**

наименование организации

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
01-05-181	24.08.2020

«Об организации работы МБОУ «Новосолянская СОШ» в 2020-2021 учебном году в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»

1. За 1 день до начала занятий уведомить Территориальный орган РосПотребНадзора о начале учебного процесса провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму. Ответственный – заместитель по АХЧ Моисеенко ЕА
2. Закрепить за каждым классом учебное помещение, организовав предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждым классом помещении. Приложение №1. Исключить общение обучающихся и воспитанников из разных классов во время перемен и при проведении прогулок. Обозначить сектора и зоны отдыха на переменах для каждого класса. Ответственный - заместитель директора по УВР Клюкина ЛН. Срок 28.08.2020 г.
3. По возможности сократить число обучающихся в классе.
4. Исключить объединение обучающихся из разных классов в одну группу продленного дня.
5. Исключить проведение массовых мероприятий.
6. Обеспечить проведение ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в организации обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей), сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, исключив скопление детей и их родителей (законных представителей) при проведении «утреннего фильтра». Приложение № 2 «График прибытия обучающихся в школу». Ответственные- заместители директора школы в соответствии с графиком
7. Установить при входе в здание дозаторы с антисептическим средством для обработки рук. Ответственный – заместитель по АХЧ Моисеенко ЕА
8. Пересмотреть режим работы сотрудников школы и увеличить число работников в гардеробе. Рабочий день для обслуживающего персонала начинать в 7-30, а для педагогического состава в 8-00. Звонки на урок давать в соответствии с расписанием Приложение № 3. Ответственные – заместитель по УВР Клюкина ЛН, заместитель по АХЧ Моисеенко ЕА.
9. Обеспечить незамедлительную изоляцию (Изолятор в музейной комнате) обучающихся с признаками респираторных заболеваний, до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.
10. С учетом погодных условий максимально организовать пребывание детей и проведение занятий на открытом воздухе. Использовать стадион для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале. Ответственный - заместитель по УВР Клюкина ЛН и учителя физической культуры
11. Проводить во время перемен (динамических пауз) и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилей кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций. Ответственный - заместитель по АХЧ Моисеенко ЕА, медицинский работник Горбатенко ТВ, уборщики служебных помещений.
12. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для

Закрепление учебных кабинетов за классами.

Класс	Классный руководитель	Номер кабинета
1а	Штоль Н.С.	2-4
1б	Бауэр Т.В.	2-6
2а	Штоль Г.В.	2-5
2б	Чистякова М.Н.	2-2
3а	Полежаева В.О.	2-3
3б	Кашина И.Н.	2-1
4а	Павлова Л.Ю.	1-1
4б	Лосюкова М.Н.	2-7
5а	Грубенко Л.В.	2-6
5б	Ивашкина Н.А.	1-3
6а	Саков В.С.	3-1
6б	Андреева Н.Е.	1-8
7а	Шпак Т.В.	3-4
7б	Егорикина Е.В.	2-5
8	Терешкова Н.А.	3-2
9а	Гельвих О.А.	1-5
9б	Чистякова М.В.	1-4
10	Членова Н.А.	3-5
11	Энгель Л.С.	2-2
2-4С	Сидоренко Т.М.	1-8
5,6 С	Федотова Т.М.	2-7
8С	Силкова Н.В.	1-11
7,9 С	Имомова Ю.А.	1-7

График прибытия обучающихся в МБОУ «Новосолянская СОШ № 1» в 2020 -2021 учебном году.

Вход № 1 - основная и средняя школа

Вход № 2 – начальная школа

Время прибытия	Обучающиеся	
7-30	Д. Ивановка и д. Спасовка 20	Вход № 1
7-40	Д. Завировка 16	Вход № 1и № 2
7-50	Д. Рябинки 22	Вход № 1и № 2
8-00	Д. Б. Ключи 16	Вход № 1и № 2
8-20	Д. Орешники 4	Вход № 1и № 2
8-30	Д. Старая Солянка 5	Вход № 1и № 2
7-50 - 8-10	1-2 классы	Вход № 2
8-15 - 8-30	3-4 классы	Вход № 2
7-50 - 8-15	5, 6, 7 классы	Вход № 1
8-15 - 8-30	8, 9, 10, 11 классы	Вход №1

Приложение № 3

Пр №_ 01-05-181от _4.08.2020

Расписание звонков МБОУ «Новосолянская СОШ № 1» в 2020 – 2021 учебном году.

№ урока	Начало урока	Конец урока	Перемена	
1	8-30	9-15	9-15 – 9-35	
2	9-35	10-20	10-20 – 10-40	
3	10-40	11-25	11-25 – 11-45	
4	11-45	12-30	12-30 – 12-50	
5	12-50	13-35	13-35 – 13-55	
6	13-55	14-40	14-40 – 14-55	
7	14-55	15-40		

Приложение № 4

Пр №_ 01-05-181от _4.08.2020

График приёма пищи обучающимися МБОУ «Новосолянская СОШ №1» в 2020 – 2021 учебном году

Время посещения столовой	Обучающиеся
7-50 - 8-30	Завтрак для подвозных обучающихся и ОВЗ
8.30-8.45	2-4С
9.15-9.35	1а,1б, 2а, 2б
10.20-10.40	3а,3б,4а, 4б
11.25-11.45	5а,5б,6а,6б,7а,7б
12.50-13.05	2-4С обед
12.30-12.50	8,9а,9б,10,11
13.35-13.55	Обед для подвозных обучающихся и ОВЗ

Инструкция
по предупреждению коронавирусной инфекции
для работников столовой МБОУ «Новосолянская СОШ № 1»

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (столовой) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания, санитарной обработке помещений и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке и профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также с соблюдением всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока (столовой) должны соблюдать данную инструкцию, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должны:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с администрацией образовательной организации в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и дежурному администратору либо руководителю образовательной организации о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые

перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;

- незамедлительно уведомлять прямого руководителя или руководителя образовательной организации о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;

- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;

- знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.

1.6. Работники пищеблока (столовой) должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

1.7. Работники пищеблока должны быть оснащены санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

1.8. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;

- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

- производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;

- обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;

- своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.

1.9. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;

- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.10. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции согласно законодательству Российской Федерации.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе

2.1. В образовательной организации организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.2. При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

2.3. Перед началом работы всем работникам пищеблока ответственным сотрудником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

2.4. При температуре 37,1 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока не допускается к работе и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

2.5. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.6. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.

2.7. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель)).

2.8. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

3. Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы

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

3.2. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.3. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.

3.4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

3.5. Смену одноразовой медицинской маски производить не реже одного раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно).

3.6. Использованную медицинскую маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.

3.7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце её необходимо прогладить горячим утюгом, уже без функции подачи пара.

3.8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

3.9. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца.

3.10. Во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.

3.11. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

3.12. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока ответственным сотрудником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.

3.13. В случае ухудшения здоровья, работник обязан незамедлительно поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к медицинскому работнику.

3.14. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

3.15. 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 %);
- кислородоактивные (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 по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе).

3.16. Дезинфицирующие средства следует хранить 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.

3.17. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации (учреждения). Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3.18. При использовании для мытья посуды специализированных моечных машин необходимо следовать инструкциям по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

3.19. 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°C 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°C 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.

3.20. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

3.21. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (столовой), меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

4. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусной инфекцией

4.1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой

коронавирусной инфекцией COVID-19, извещает своего непосредственного руководителя и администрацию образовательной организации о своем состоянии.

4.2. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую медицинскую помощь в стационарных условиях.

4.3. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

4.4. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция, при необходимости силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлораактивных и кислородоактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18, 3.19 данной инструкции схеме. Воздух обрабатывается в присутствии людей с использованием закрытых переносных облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.5. При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель образовательной организации либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет Оперативный штаб по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и всех работников, входящих

в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5. Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, проводимые работниками пищеблока по окончании работы

5.1. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.

5.2. Проветрить помещение. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

5.3. При обработке поверхностей необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

5.4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

5.5. Вымыть с мылом руки, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

6. Ответственность

6.1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. В случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией или его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.