Рязанская область Сасовский муниципальный округ

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Демушкинская средняя школа»

**П Р И К А З**

от 12 августа 2024 года № 189

**Об организации горячего питания обучающихся**

**МБОУ «Демушкинская СШ»**

**в 2024-2025** **учебном году**

В целях обеспечения социальной защищенности обучающихся, воспитанников и сотрудников МБОУ «Демушкинская СШ», в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-СП 2.4.3648-20 -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)», в целях организации здорового и безопасного питания **приказываю**

1.Обеспечить выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.3648-20», требований к организации питания обучающихся в течение 2024-2025 учебного года;

2.Обеспечить 100% охват горячим питанием всех школьников, воспитанников со 02 сентября 2024 года;

3.Утвердить график работы школьной столовой *(Приложение 1).*

4.Утвердить график приема пищи *(Приложение 2).*

5. Назначить ответственным за горячее питание обучающихся школы в школьной столовой и воспитанников ГДО заместителя директора по УВР Е.Ю. Орлову

6. Заместителю директора по УВР Е.Ю. Орловой довести график питания до сведения обучающихся и их родителей (законных представителей).

7. Заведующей хозяйством Пантиной А.А. организовать совместно с поварами Каузан Н.А. и Трухиной Н.В. питание детей в столовой в соответствии с утвержденным графиком; внесение изменений в график питания без согласования с заместителем директора по УВР не допускается.

8. Заведующей хозяйством А.А. Пантиной:

8.1. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания, 8.2.Нести ответственность за выполнение муниципальных контрактов в отношении питания, 8.3.Вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа 8.4. Обсчитывать ежедневное меню. 8.5.Своевременно сдавать отчеты по питанию, заявки - спецификации на приобретение продуктов (каждый квартал).

8.6. Создать условия для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися.

8.7.Не допускать прием продуктов от поставщиков без сопроводительных документов.

8.8. Следить за организацией и качеством питания;

8.9. За организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком. 8.10.Осуществлять контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке; 8.11. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока; 8.12.Осуществлять контроль за уровнем сбалансированности питания обучающихся.

8.13. Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,

8.14.Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок; 8.15. Составлять ежедневное и 10 дневное меню.

8.16. Обеспечить проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;

8.17. следить за приготовлением дезрастворов (Приложение №3)

9. Повару школьной столовой Н.В. Трухиной повару группы дошкольного образования Н.А. Каузан: 9.1.соблюдать технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов, 9.2. нести ответственность за качество приготовляемых блюд, 9.3.следить за поступлением качественной продукции. 9.4.соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений на пищеблоке, правила мытья посуды, согласно утверждённым инструкциям (Приложение №3)

10. Классным руководителям 1-11 классов:

10.1. Обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся, на родительских собраниях в срок до 01 октября 2024 г.

10.2.Организовать двухразовое (завтрак и обед) горячее питание, совершенствовать работу по организации питания школьников.

10.3. В 2024-2025 учебном году обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании».

10.4. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года.

10.5. Контролировать посещение классом школьной столовой.

10.6. Вовремя подавать сведения о присутствующих в классе.

11. Дежурному учителю, воспитателю ГПД присутствовать в столовой во время приема пищи.

12. Воспитателям ГПД Вьюновой Н.А., Савельевой Н.А. проводить постоянную работу с родителями по поводу посещения ГПД, формированию навыков культуры здорового питания.

13. Старшей вожатой Е.Н. Амелиной в рамках организации горячего школьного питания:

13.1. Организовать дежурство учителей в столовой

13.2. Проводить анкетирование среди детей и родителей (законных представителей) об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в триместр, в срок до 1 октября 2024 года, до 1 февраля 2025 года, до 1 мая 2025 года);

13.3. Анализировать и учитывать результаты анкетирования в работе, обеспечить хранение анкет не менее 1 года.

14.Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание обучающихся, а также за выполнение данного приказа оставляю за собой.



Приложение 1,2.

к приказу № 189 от 12 августа 2024 г.

**Режим работы школьной столовой**

Понедельник – пятница 0730 - 1430

**Г Р А Ф И К П И Т А Н И Я**

**обучающихся**

**МБОУ «Демушкинская СШ»**

на 2024 – 2025 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Время**  **приёма пищи** | **Классы** |
| 1 | **Завтрак** | |
| 09 10 – 09 20 | 5-11 |
| 09 20 – 09 30 | 1-4 |
| 2 | **Обед** | |
| 11 00 – 11 15 | 1-4 |
| 11 55 – 12 10 | 5-11 |
| 3 | **Полдник (ГПД)** | |
| 13 40 – 13 50 | 1-4 |

Приложение 3

к приказу № 189 от 12 августа 2024 г.

**Инструкция по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока**

**1. Общие положения**

**1.1**. Настоящая инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организация питания работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами индивидуальной защиты и другие необходимые мероприятия для профилактики и противодействия распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

**1.2**. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

**1.3.** В связи с неблагополучной ситуацией по коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке, прохождения внепланового инструктажа по изучению профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также соблюдением всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока должны соблюдать инструкцию, иметь личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

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

* Строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
* Пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом;
* Содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
* Содействовать и сотрудничать с администрацией в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или должностному лицу о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлениях признаков коронавирусной инфекции;
* Выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовых договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
* Внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
* Пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
* Своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды с фиксацией в специальном журнале обработки посуды при коронавирусе;
* При отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом непосредственного руководителя;
* Незамедлительно уведомить руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
* Придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению коронавирусной инфекции;
* Знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.
  1. Работники пищеблока должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.
  2. Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.
  3. Работникам пищеблока необходимо:
* Санитарную обувь и одежду 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 рабочего места.

1.9. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать правила личной гигиены:

* Коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
* Тщательно мыть руки с мылом перед тем как начать работу, после перерыва в работе, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.10. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдением требований данной инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции согласно законодательству РФ.

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

* 1. В учреждении организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках COVID- 19, мерах личной профилактики, необходимости своевременно обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.
  2. Для работников пищеблока на основании существующих документов и рекомендаций Роспотребнадзора разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений кухни, регламент уборки.
  3. При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.
  4. Перед началом работы всем работникам пищеблока медицинским работником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.
  5. При температуре 37,1 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.
  6. 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.**

* 1. Перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (1 штука на 3 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, либо кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование масок и использование увлажненных масок не допускается.
  2. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии, пользоваться памяткой о гигиене при коронавирусе, гриппе и других ОРВИ.
  3. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязненной и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течении 1-2 минут, в том числе после сотового телефона. Затем руки ополаскивают водой и дезинфицируют.
  4. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

# Санитарная обработка пищеблока во время работы.

* 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.
  2. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загораживать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, 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. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещение пищеблока.
  4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятор), который может применятся круглосуточно в присутствии людей.
  5. Использованные медицинские маски укладывать в полиэтиленовые пакеты, завязывать и выкидывать в мусорное ведро.
  6. При использовании многоразовых масок: их нужно выстирать с использованием мыла или моющих средств, затем обработать утюгом с функцией подачи пара. Потом снова обработать утюгом, но без подачи пара.
  7. После каждой смены работник обязан вымыть руки с мылом.
  8. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук необходимо использовать одноразовые бумажные полотенца.
  9. Во время работы не следует трогать руками лицо.
  10. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.
  11. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока медицинским работником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.
  12. В случае ухудшения здоровья, работник незамедлительно обязан поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к мед.работнику.
  13. **Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока, с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств**.
  14. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.
  15. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, поврежденной эмалью.
  16. 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 ºС в течение 90 минут.
  17. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:
* Механическое удаление остатков пищи;
* Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
* Мытье во 2 секции ванны в воде с температурой не ниже 40 ºС и с добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньше, чем в 1 секции ванны;
* Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ºС с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
* Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями к их применению;
* Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны проточной водой с гибким шлангом с душевой насадкой;
* Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
  1. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится ее сбор в плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.
  2. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке, инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

# Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусом.

* 1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания коронавирусом, извещает своего непосредственного руководителя о своем состоянии.
  2. При появлении подозрения заболевания коронавирусом, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую мед.помощь в стационарных условиях.
  3. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения. В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.
  4. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами организации. 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 в п. 3.18, 3.19, данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствии людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.
  5. При подтверждении у работника пищеблока заражения коронавирусом руководитель учреждения (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.

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

* 1. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.
  2. Проветрить помещение. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.
  3. При обработке поверхностей необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.
  4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.
  5. Вымыть руки с мылом, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

# Ответственность.

* 1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством РФ.
  2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. в случае нарушения требований и создание угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией и его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности по ст.235 УК РФ «нарушение санитарно-эпидемиологических правил».
  3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано лишением свободы или принудительными работами, а также штрафом от 500 до 700 тысяч рублей.
  4. Контроль за соблюдением требований настоящей инструкции возлагается на заведующего хозяйством.

Приложение 3

к приказу № 189 от 12 августа 2024 г.

**Инструкция по дезинфекции посуды в условиях распространения коронавирусной инфекции**

Питание детей организовывается по графику. После каждого приема пищи проводится дезинфекция путем погружения в дезинфицирующий раствор столовой и чайной посуды, столовых приборов с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре».

**Мытье столовой посуды ручным способом**

* 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.

Приложение 3

к приказу № 189 от 12 августа 2024 г.

**Инструкция по дезинфекции помещений в условиях распространения коронавирусной инфекции**

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.

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 смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка 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.

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.

В туалетах проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Приложение 3

к приказу № 189 от 12 августа 2024 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
 по проведению дезинфекционных мероприятий в период пандемии коронавируса**

1. Для проведения дезинфекции нужно применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

2. 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 по площади 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.

3. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

4. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения.

5. Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств.

6. Уборку помещений необходимо проводить не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.

7. Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно,  в течение рабочего дня надо организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.

8. После экспозиции дезинфицирующий раствор смывают чистой водой, протирают сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.

9. Воздух в отсутствие работников нужно обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

10. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза — защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

11. По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка 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, игрушек.

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

13. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

14. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

15. Вся входящая корреспонденция должна проходить этап обработки подходящими для этого дезинфицирующими средствами.