СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, РЕАЛИЗУЮЩЕЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ОБЩЕРАЗВИВАЮЩИЕ ПРОГРАММЫ, В ТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ЦЕЛЯХ ПРОТИВОДЕЙСТВИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ В ВЕДЕНИИ КОМИТЕТА ПО ОБРАЗОВАНИЮ И АДМИНИСТРАЦИЙ РАЙОНОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ОСНОВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

1. Общие положения

1.1. Стандарт безопасной деятельности образовательной организации, реализующей дополнительные общеобразовательные, общеразвивающие программы, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее - Стандарт) разработан во исполнение подпункта 2-5.1. постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавируеной инфекции (COVID-19)», содержит основные требования, предъявляемые к организации работы учреждений дополнительного образования Санкт-Петербурга (далее – Учреждение), а также организации взаимодействия со сторонними организациями.

1.2. Стандарт разработан в соответствии с методическими рекомендациями от 08.05.2020 № МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (далее - МР 3.1/2.4.0178/1-20), утвержденные руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также с письмами Федеральной службы по надзору в сфере защиты нрав 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».

1.3. 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 человека в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: https://www.rospotrebnadzor.ru/.

1.4. В Учреждениях организовать системную работу по информированию работников и обучающихся о рисках распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ, в т.ч.:

- разработать и разместить на информационных стендах Учреждений Памятку о мерах профилактики, правилах личной гигиены в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- организовать проведение разъяснительных бесед с сотрудниками Учреждения, внепланового инструктажа по содержанию Памятки, с подписью инструктируемых в Журнале соответствующей формы (журнал целевого инструктажа, журнал регистрации инструктажа на рабочем месте);

1.5. Учреждения открываются и функционируют в соответствии с решением Оперативного штаба по реализации мер профилактики и контроля за распространением коронавирусной инфекции в Санкт-Петербурге.

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

2.1. Руководителю Учреждения 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 при входе в здание проведение ежедневных «фильтров» с обязательной термометрией перед началом рабочего для сотрудников и началом учебных занятий для обучающихся (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в Учреждение сотрудников, обучающихся и их родителей (законных представителей) с признаками ОРВИ. Каждое измерение температуры регистрируется 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 средств индивидуальной защита (масок, перчаток) и антисептических средств.

2.5. Установить взаимоконтроль сотрудников и обязательность оповещения руководителя Учреждения 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 Учреждения обеспечить ознакомление сотрудников со схемой маршрутизации сотрудников и обучающихся (от Учреждения) 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 Учреждения 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 Учреждения о его состоянии.

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

3.5. При появлении подозрения заболевания у сотрудника или обучающегося новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель Учреждения 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 Учреждения силами специализированной организации.

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

4. Санитарная обработка помещений

4.1. Перед открытием Учреждения 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. Дезинфекцию воздушной среды необходимо проводить с использованием приборов для обеззараживания воздуха в соответствии с руководством по эксплуатации.

4.10. 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).

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

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

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

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

5. Организация питания обучающихся и сотрудников и работы пищеблока, (для Учреждений, имеющих пищеблоки, столовые, буфеты)

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 учреждения. 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 Учреждения 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 Учреждения 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 нищи, 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 при реализации дополнительных общеобразовательных, общеразвивающих 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.

6.2. В условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия введенных ограничений обеспечить реализацию дополнительных образовательных программ дополнительного образования в штатном режиме с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (C0VID-I9), в том числе сокращения количества обучающихся, находящихся в помещении, при помощи деления группы обучающихся на подгруппы, корректировки учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), практик, предусматривающей сокращение времени учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала, без сокращения объемов педагогической нагрузки педагогических работников, с учетом доступности материалов, методик и технологий обучения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

6.3. Закрепить за каждой группой (секцией, кружком) учебное помещение, организовав обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой (секцией, кружком) помещении. Исключить общение обучающихся групп во время перемен.

6.4. Пересмотреть режим работы Учреждения, в т.ч. расписание учебных занятий, изменив время начала занятия для разных групп (подгркпп) и время проведения перемен, в целях максимального разобщения групп (подгрупп) при проведении термометрии.

6.5. 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.

6.6. Проводить во время перемен и по окончанию 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.

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

6.8. Обеспечить после каждого занятия проведение сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие обучающихся.

6.9. 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.

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

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

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

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

6.14. Организация проведения практических занятий (выезды, экскурсии в музеи, посещение иных организаций) обучающихся, предусмотренных дополнительно общеобразовательной, общеразвивающей программой, осуществляется Учреждением при условии соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мер, предусмотренных Стандартом. Иные юридические лица (предприятия), на территории которых проводятся практические занятия обучающихся, обязаны обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

7. Информирование сотрудников и обучающихся о мерах предосторожности и профилактики

7.1. Руководителю Учреждения 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.

7.2. Обеспечить ознакомление всех сотрудников со Стандартом под роспись.

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

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

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

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

ЧЕК-ЛИСТ К СТАНДАРТУ безопасной деятельности образовательных организаций, осуществляющих деятельность в сфере образования, реализующей дополнительные общеобразовательные, общеразвивающие программы, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Режим ограничений, связанный с COVID-19	
Работа с персоналом и обучающимися (перед началом рабочего дня)	
Вход в Учреждение сотрудников и обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей) должен быть организован с соблюдением социальной дистанции.	
При входе в Учреждение должен производиться ежедневный осмотр («фильтр») с обязательной термометрией (целесообразно использовать бесконтактные термометры) каждого сотрудника, обучающегося, воспитанников и их родителей (законных представителей).	
При входе в Учреждение необходимо обеспечить организацию ежедневного визуального осмотра и опрос сотрудников на предмет наличия симптомов ОРВИ с целью не допускать лиц, имеющих признаки простудных или респираторных заболеваний.	
В журнале регистрации результатов медицинского осмотра сотрудников, обучающихся должна быть произведена запись.	
На входе в Учреждение должен быть установлен дозатор с антисептическим средством для обработки рук, организован пост для обработки рук, который комплектуется кожным антисептиком на основе изопропилового спирта, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры.	
На входе в Учреждение должны быть размещены информационные плакаты о мерах защиты от новой коронавирусной инфекции (COVID-19).	
Работа с персоналом и обучающимися, воспитанниками (в течение рабочего дня)	
Работники Учреждения должны быть ознакомлены со схемой маршрутизации сотрудников и обучающихся (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.	
Работник, выявивший у обучающегося подозрения на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи должен известить руководителя Учреждения о его состоянии.	
Руководитель Учреждения должен обеспечить незамедлительную изоляцию обучающихся с признаками респираторных заболеваний до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.	

Руководитель Учреждения при появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19 должен направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.	
Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии).	
При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель образовательной организации должен сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех сотрудников, входящих в данных список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.	
Помещения Учреждения	
Перед открытием Учреждения должна быть проведена генеральная уборка помещений, территории стадиона, прогулочных площадок с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.	
Должен быть обеспечен дезинфекционный режим во всех рабочих помещениях Учреждения, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, находящихся как в помещении, так и на территории стадиона, прогулочных площадок, обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.	
Дезинфекция должна проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь учебных и производственных помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения.	
Проветривание помещений должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к воздушно-тепловому режиму, должны быть приняты меры по обеспечению учебных и иных помещений, где могут одновременно находиться несколько обучающихся, сотрудников (рекреации залы, столовые и другие), оборудованием для обеззараживания воздуха.	
Уборка помещений должна проводиться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к санитарному содержанию территории и помещений.	
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 сотрудников, оргтехники), мест общего пользования.	
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 сотрудников, оргтехники), мест общего пользования.	
Обработка поверхностей должна проводиться способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.	
Для проведения уборки и дезинфекции должны быть использованы средства в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к санитарному содержанию территории и помещений.	
После экспозиции дезинфицирующий раствор должен быть смыт чистой водой, протерт сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.	
Воздух в присутствии сотрудников 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.	
Воздух в отсутствие обучающихся, воспитанников и сотрудников рекомендуется обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.	
Все виды работ с дезинфицирующими средствами должны быть выполнены во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения должны быть использованы средства индивидуальной защиты (СИЗ).	
Работники Учреждения должны быть обеспечены запасом одноразовых масок в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, исходя из санитарно-эпидемиологической ситуации в Санкт-Петербурге, для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.	
Должен быть обеспечен централизованный постоянно пополняемый запас дезинфицирующих средств, предусмотрено наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты, а также обеспечено выполнение необходимых мер по предотвращению распространения инфекционных заболеваний.	
Дезинфицирующие средства должны храниться в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.	
Вся входящая корреспонденция должна проходить этап обработки подходящими для этого дезинфицирующими средствами.	

Должны быть размещены информационные плакаты о мерах защиты от новой коронавирусной инфекции (COVID-19).	
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.	
Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории Учреждения, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.	
Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории Учреждения сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.	
По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) должны быть проведены 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.	
Уборка и дезинфекция туалета должна проводиться в установленном порядке в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Обязательной обработке подлежат поверхности, ручки дверей и другие контактные поверхности.	
Должен быть установлен 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.	
Организация образовательного процесса при реализации дополнительных образовательных программ и мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности	
Должен обеспечиваться дезинфекционный режим во всех учебных помещениях образовательной организации, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	
Должно обеспечиваться соблюдение социальной дистанции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями, исходя из санитарно-эпидемиологической ситуации в Санкт-Петербурге.	
Должно обеспечиваться соблюдение сокращения количества обучающихся, находящихся в помещении, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, при помощи деления на подгруппы и корректировку учебных планов и рабочих программ, предусматривающую сокращение времени	

учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала.	
Должно быть закреплено за каждой группой (секцией, кружком) учебное помещение, организовав обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой (секцией, кружком) помещении. Исключить общение обучающихся групп во время перемен.	
Должен быть пересмотрен режим работы Учреждения, в т.ч. расписание учебных занятий, изменив время начала занятия для разных групп (подгркпп) и время проведения перемен, в целях максимального разобщения групп (подгрупп) при проведении термометрии.	
Должно проводиться во время перемен и по окончанию 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.	
Должно быть обеспечена дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.	
Должно быть обеспечено после каждого занятия проведение сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие обучающихся.	
Должен быть усилен контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведение обработки кулеров и дозаторов в соответствии с инструкциями их производителей. Должно быть обеспечено постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	
По возможности, исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.	
Должно быть обеспечена организация границ выделенной зоны на территории Учреждения, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.	
Должно быть обеспечена возможность допуска в границах выделенной зоны на территории Учреждения сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.	
Работа столовой, буфета и иных помещений в Учреждении для организации питания сотрудников, обучающихся в переходный период, режим стабилизации, штатный режим	
Должны вывешиваться информационные плакаты о мерах защиты от новой коронавирусной инфекции (COVID-19).	

Должна вывешиваться информация о предпочтительном безналичном способе оплаты услуги питания.	
Оплату за питание рекомендуется осуществлять бесконтактным способом.	
Сотрудники должны использовать маски в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Персонал должен быть обеспечен запасом одноразовых масок в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, исходя из санитарно-эпидемиологической ситуации в Санкт-Петербурге, 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 увлажненных масок не допускается.	
В помещениях для принятия пищи для обучающихся, воспитанников и сотрудников рекомендовано введение строгого графика без пересечения разных структурных подразделений.	
На входах в обеденные залы должны быть установлены дозаторы с дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями.	
Должна производиться уборка обеденных залов с применением дезинфицирующих средств, с обязательной обработкой поверхности столов, спинок стульев и подлокотников, поручней, перил, раковин для мытья рук, витрин самообслуживания и других контактных поверхностей после каждого посетителя. Обязательной обработке подлежат поверхности, ручки дверей и другие контактные поверхности.	
Должна быть проведена влажная уборка помещений обеденных залов с использованием дезинфицирующих средств.	
Сотрудники должны осуществлять 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 проведения дезинфекции должны быть применены 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.	
Должно осуществляться проветривание и обеззараживание воздуха в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к санитарному содержанию помещений.	
Персонал, обслуживающий посетителей, должен быть обеспечен одноразовыми перчатками и одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы с учетом правил использования индивидуальных средств защиты.	
Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к санитарному содержанию помещений.	

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности образовательной организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.	
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.	
По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями должно быть проведено 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 должна быть промыта водой и высушена с помощью бумажных полотенец.	
Производственные и вспомогательные помещения пищеблока	
При входе на пищеблок и производственные помещения, в столовую должен быть оборудован пост для мойки и дезинфекции рук.	
Мойка и дезинфекция рук должна производиться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиям с обязательной отметкой в листе контроля.	
Должен быть обеспечен достаточный запас одноразовых и многоразовых масок для сотрудников в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями.	
Все работы по дезинфекции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в водонепроницаемых одноразовых перчатках и при необходимости в химически-стойких многоразовых перчатках. Использование средств индивидуальной защиты и дезинфектанктов должно быть в полном соответствии с требованиями изготовителя.	
Используемые дезинфектанты должны быть зарегистрированы в установленном порядке.	
При необходимости должны использоваться автоматические дозаторы моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции кухонного инвентаря и оборудования.	
При необходимости должны использоваться автоматические дозаторы моющих и дезинфицирующих средств для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений.	

Работники на всех участках должны работать в одноразовых перчатках. Дезинфекция ручек всех дверей, включая входные ручки, ручки морозильников, ручки холодильников, ручки окон, кассовых аппаратов, рабочих кухонных поверхностей, прилавков, мест самообслуживания, включая пин-пады, столов, стульев, крышек мусорных контейнеров, наружных стен витрин должна производиться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Дезинфекция полов должна производиться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	
Обеспечить мытье и дезинфекцию многоразовой столовой посуды преимущественно с применением посудомоечных машин в режимах обработки, обеспечивающих дезинфекцию.	
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 должна производиться в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом должны применяться режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.	
Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.	
Мытье столовой посуды ручным способом должно производиться 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.	
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 должен производиться сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые должны быть подвержены дезинфекции в конце рабочего дня.	

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями. Дезинфицирующие средства должны храниться 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.	
Уборку производственных и вспомогательных помещений, в том числе и санузла, должна производиться в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями. Обязательной обработке подлежат поверхности, ручки дверей и другие контактные поверхности. Должно осуществляться проветривание и обеззараживание воздуха в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	
В случае выявления заболевших, после удаления больного и освобождения помещений от людей должна быть проведена заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки должны быть использованы наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию должны подлежать 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 должен быть применен способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.	