

## АЛГОРИТМ

### проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий на предприятиях (организациях), деятельность которых осуществляется в период распространения новой коронавирусной инфекции

#### 1. Требования к соблюдению режима:

- 1.1. Провести разъяснительную работу с работниками по профилактике новой коронавирусной инфекции в домашних условиях и на рабочих местах.
- 1.2. Максимально сократить количество работающих, находящихся на предприятии, с переводом на дистанционную форму работы.
- 1.3. Обеспечить перевод работающих возрастом 60 лет и старше, а также имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных на дистанционную форму работы и при невозможности максимально сократить количество контактов таких работников.
- 1.4. Обязать сотрудников информировать работодателя о состоянии их здоровья и здоровья близких, а также о контактах с больными.
- 1.5. Организовать доставку работников к месту работы и обратно транспортом предприятия или по договору.
- 1.6. Обеспечить контроль температуры тела работников в начале рабочего дня (обязательно), в течение рабочего дня (по показаниям). Измерение температуры проводить бесконтактным способом с обязательным отстранением (изоляцией) от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания (ОРВИ) с занесением данных в соответствующий журнал.
- 1.7. Организовать при входе на места для обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.
- 1.8. Организовать работу курьерской службы и прием корреспонденции бесконтактным способом (выделение специальных мест и устройств приема корреспонденции).
- 1.9. Обеспечить ограничение контактов между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных групп, не связанных общими задачами и производственными процессами. Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.
- 1.10. Ограничить перемещение работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых исключив непроизводственные контакты.
- 1.11. Разработать регламент работы инженерно-технических работников сократив до минимума посещения ими производственных участков с обязательным применением средств индивидуальной защиты.
- 1.12. Обеспечить внедрение преимущественно электронного взаимодействия, а также использование телефонной связи для передачи информации.
- 1.13. Прекратить проведение любых массовых мероприятий, запрет на участие работников в мероприятиях других коллективов.
- 1.14. Организовать нахождение и перемещение работников предприятия с соблюдением дистанции не менее 1,5 метра путем нанесения соответствующей разметки.
- 1.15. Обеспечить работающих масками из расчета замены каждые 2 часа в период нахождения на работе и при передвижения с места жительства до работы и обратно.
- 1.16. Обеспечить работающих дезинфицирующими средствами на рабочем месте.
- 1.17. Обеспечить проветривание и проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств производственных и офисных помещений по окончании рабочей смены (или не реже, чем 1 раз в 6 часов).

1.18. Обеспечить не менее чем пятидневный запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

1.19. Обеспечить наличие в туалете для персонала моющих и дезинфицирующих средств.

1.20. Обеспечить уборку и дезинфекцию туалетов в установленном порядке.

1.21. Обеспечить сбор использованных масок и перчаток в специальные промаркированные полиэтиленовые мешки с последующей утилизацией в установленном порядке.

1.22. Обеспечить контроль за соблюдением персоналом правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук и лица с мылом не реже 1 раза в 2 часа и после каждого посещения туалета или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

1.23. Обеспечить применением в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа.

1.24. Ограничить направление сотрудников в командировки.

1.25. Обеспечить наличие наглядной и аудио-информации для персонала в доступных местах о мерах по профилактике короновирусной инфекции.

## **2. Требования к приему посетителей:**

2.1. По возможности максимально сократить число посещений, только в исключительных случаях.

2.2. Обеспечить работников, контактирующих при работе с посетителями, запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа), а также дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.3. Обеспечить соблюдение посетителями расстояния между ними не менее 1,5 м путем нанесения соответствующей разметки.

2.4. Обеспечить в туалетах для посетителей наличие моющих и дезинфицирующих средств.

2.5. Установить в зонах посещения диспенсеры для обработки рук посетителей, с размещением соответствующей информации.

2.6. Обеспечить наличие наглядной и аудио-информации для посетителей о правилах поведения на предприятии (организации).

## **При организации питания на предприятии.**

### **3. Требования к помещениям приема пищи:**

3.1. При отсутствии столовой – запрет приёма пищи на рабочих местах с выделением специально отведенной комнаты или части помещения, оборудованной раковиной для мытья рук и дозаторами для обработки рук кожным антисептиком, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

3.2. Обеспечить проведение влажной уборки помещений приема пищи с обработкой поверхностей оборудования, столовой мебели с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.3. Обеспечить проветривание помещений не менее 2-х раз в смену.

3.4. Обеспечить использование работниками только одноразовой посуды.

3.5. Обеспечить хранение продуктов питания в герметичных контейнерах, предусматривающих разогрев пищи в микроволновой печи.

3.6. Обеспечить оснащение помещений контейнерами с крышками (педального типа) для сбора мусора, пищевых отходов, использованной одноразовой посуды с заполнением не более, чем на 2/3 объема, ежедневное удаление отходов с обязательной последующей дезинфекцией контейнеров.

3.7. Обеспечить запас моющих, дезинфицирующих, антисептических средств не менее чем на 1 месяц с учетом правил использования. Обеспечить хранение дезсредств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

#### **4. Требования к пищеблокам, столовым:**

4.1. Ежедневный осмотр работников пищеблока перед началом работы на предмет катаральных явлений верхних дыхательных путей, проведение термометрии до начала работы с записью в соответствующем журнале. Недопущение к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк, катар верхних дыхательных путей).

4.2. Обеспечение персонала спецодеждой в полном комплекте, средствами индивидуальной защиты: защитными масками, одноразовыми перчатками ежедневно до начала работы в необходимом количестве с учетом рекомендаций к использованию.

4.3. Обеспечение умывальников для рук в производственных цехах пищеблока, в санузле пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами, электрополотенцами или одноразовыми полотенцами.

4.4. Дополнительное обеспечение места работы кассира в обеденном зале (место повышенного риска заражения) защитным прозрачным экраном.

4.5. Обеспечение обеззараживания воздуха в производственных помещениях пищеблока, в обеденном зале бактерицидными облучателями, специальными аэрозолями с учетом инструкций по использованию.

4.6. Проведение не реже 2 раз в день уборки производственных помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств, проветривание помещений. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводится влажная уборка всех помещений пищеблока, оборудования с применением моющих и дезинфицирующих средств (разрешенных в установленном порядке в соответствии с инструкциями по применению путем протирания, орошения и т.д.).

4.7. Количество используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации на весь день. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. Допускается использование одноразовой посуды.

4.8. При мытье столовой и кухонной посуды обеспечить контроль за температурой горячей воды не ниже 65°C, кроме мытья столовой посуды и приборов в установленном порядке дополнительно обеспечить их дезинфекцию в соответствии с инструкциями по применению после каждого приема пищи. При использовании одноразовой посуды обеспечить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, с последующей дезинфекцией и утилизацией в конце рабочего дня.

4.9. Принять меры к максимальному разобщению сотрудников предприятия при организации питания, например, максимально сократить число сотрудников, требующих непосредственного присутствия на предприятии. Организовать прием пищи по структурным подразделениям (отделам, цехам и др.) с учетом организации посадочных мест в обеденном зале, обеспечивающих расстановку обеденной мебели (столов, стульев) для соблюдения рекомендуемой дистанции между людьми не менее 1,5 метров.

4.10. После каждого приема пищи в обеденном зале проводится текущая уборка помещения с использованием дезинфицирующих средств, обработка ручек дверей, поручней, обеденных столов и стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания, проветривание и (или) обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных облучателей, в т.ч. передвижных (переносных).

4.11. Обеспечить ежедневную обработку и дезинфекцию транспортного средства, используемого для перевозки пищевых продуктов.