

План неотложных мероприятий по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель
1. Мероприятия, проводимые при входе сотрудников в помещения и непосредственно внутри помещений		
1.1	Обеспечить разделение рабочих потоков и разобщение коллектива - размещение сотрудников в отдельных кабинетах, организация работы с целью исключения массового скопления при входе и выходе сотрудников, путем изменения графика работы.	заведующая
1.2	Обеспечить при входе обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры.	завхоз
1.3	Обеспечить проведение уборки помещений (с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия) с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей и контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат и пр.). Кратность обработки каждые 2 часа.	сотрудники
1.4	Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений.	завхоз
1.5	Обеспечить в помещениях соблюдение социального дистанцирования работников не менее 1,5 метров (с нанесением специальной разметки).	завхоз
1.6	Обеспечить при возможности более свободную рассадку сотрудников в кабинетах / помещениях (2 метра между людьми).	завхоз
1.7	Исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.	заведующая
1.8	Обеспечить наличие в санузлах и в зонах приема граждан средств гигиены и дезинфекции.	завхоз
2. Мероприятия по дополнительному упорядочиванию рабочего времени, информированию и мониторингу состояния здоровья сотрудников, соблюдению запретов командировок, корпоративных и иных массовых мероприятий		
2.1	Обеспечить информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.	завхоз
2.2	Обеспечить ношения работниками санитарно-гигиенических масок, в том числе многоразового применения.	завхоз

2.3	Обеспечить контроль температуры тела работников при входе, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры). При температуре у работника 37,2° С и выше и наличии признаков инфекционного заболевания работник освобождается (отстраняется) от работы и направляется домой для вызова врача.	завхоз
2.4	Обеспечить контроль вызова работником, освобожденным (отстраненным) от работы в соответствии с п. 2.3 настоящего плана, врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому.	завхоз
2.5	Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом работника, отстраненного (освобожденного) в соответствии с п. 2.3 настоящего плана, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья и местонахождении такого работника	завхоз
2.6	Организовать ведение учета всех сотрудников с выявленными симптомами простудных заболеваний	завхоз
2.7	Оказывать содействие сотрудникам в обеспечении соблюдения режима самоизоляции на дому.	завхоз
2.8	Обеспечить контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19).	заведующая
2.9	Обеспечить использование средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний.	заведующая
2.10	Обеспечить соблюдение запрета направления сотрудников в служебные командировки.	заведующая
2.11	Обеспечить соблюдение запрета на проведение корпоративных и иных массовых мероприятий.	заведующая
3. Мероприятия, проводимые в целях контроля питания работников		
3.1	Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.	завхоз
3.2	<u>При отсутствии пункта питания (столовой):</u> - при необходимости, обеспечить организацию приема пищи в специально отведенной комнате с раковиной для мытья рук, с ежедневной уборкой помещений с использованием дезинфицирующих средств. <u>При наличии пункта питания (столовой):</u> - обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке; - при использовании посуды многократного применения обеспечить ее обработку на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	завхоз
4. Иные мероприятия		
5.1	Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса	заведующая

	дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки рук, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы).	
5.2	Обеспечить ведение регистрационных журналов по уборке и обработке помещений и поверхностей, по контролю состояния работников, по контролю информирования работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены (регулярное мытье рук и обработка кожными антисептиками).	заведующая
5.3	Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.	заведующая