

## Санитарно-противоэпидемические и профилактические мероприятия

**I. Для профилактики распространения коронавирусной инфекции** в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Положением о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 30.06.2004 г. № 322 (в редакции Постановления Правительства № 612 от 19.06.2012г.), СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", 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-2019), СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) организованы следующие мероприятия.

1. Проводится контроль температуры тела с проведением бесконтактного контроля температуры тела у всех входящих в организацию лиц. У сотрудников и у проживающих в организации детей термометрия проводится не менее двух раз в сутки (утром и вечером) с занесением результатов термометрии в журнал.
2. Проводятся противоэпидемические мероприятия:
  - 2.1. Уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
  - 2.2. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приёма пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
  - 2.3. Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
  - 2.4. Обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
  - 2.5. Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений;
  - 2.6. Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток;
  - 2.7. Мытьё посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах;
  - 2.8. Для проведения дезинфекции используются дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению;
  - 2.9. Посещение организации детьми, перенёвшими заболевание, и (или) в случае, если ребёнок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в организации;

2.10. Проветривание рекреаций и коридоров помещений общеобразовательной организации проводится во время уроков, а учебных кабинетов – во время перемен ;

2.11. За каждым классом закреплён отдельный учебный кабинет, в котором дети обучаются по всем предметам, за исключением занятий, требующих специального оборудования (в том числе физическая культура, трудовое обучение, технология, физика, химия);

2.12. Систематическое в течение дня наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, при выявлении больного ребёнка или с подозрением на заболевание – незамедлительная изоляция от здоровых детей (временное размещение в помещении медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализацию в медицинскую организацию с информированием родителей (законных представителей).

**II. Организация проведения детям профилактических прививок для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.**

**III. Соблюдение требований санитарного законодательства при организации питания детей:**

1. Обеспечение соблюдения требований к технологическому оборудованию и инвентарю пищеблока;
2. Обязательное подтверждение соответствия используемых для приготовления пищи детям продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в порядке, установленном законодательством РФ о техническом регулировании;
3. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в процессе её приготовления;
4. Организация и повышение качества технологического (производственного) контроля за приготовленной пищей.

**IV. Обеспечение учреждения доброкачественной питьевой водой.**

**V. Своевременное выявление лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания и лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями.**

**VI. Плановые профилактические обследования детей и сотрудников на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы.**

**VII. Регулярные осмотры детей на педикулез и чесотку.**

**VIII. Проведение плановой туберкулинодиагностики**

**IX. Регулярная замена песка в детских песочницах**

**X. Проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации.**

**XI. Своевременный вывоз твёрдых бытовых отходов**