

2.5. Перед началом рабочего дня медицинские работники, дежурные по этажу проводят ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ.

2.6. Медицинские работники, дежурные по этажу измеряют температуру работников перед началом работы (при температуре 37.0 и выше, либо при других явных признаках ОРВИ, сотрудник должен быть отстранен от работы). Каждое измерение температуры регистрировать в журнале регистрации температуры работников.

2.7. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.8. Обеспечить работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2 часа) 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.

2.9. Предусмотреть наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты (очки, одноразовые перчатки, респиратор соответствующего класса защиты, противочумный костюм первого типа или одноразовый халат, бахилы).

2.10. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности учреждения.

2.11. В случае необходимости контактов с получателями социальных услуг, рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции.

2.12. Обработку рук производить в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.13. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

2.14. При использовании одноразовой технологической одежды, в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.

3. Санитарная обработка помещений

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание помещений, обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Рекомендуется обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений, принять меры по обеспечению помещений, где могут одновременно находиться несколько сотрудников (холлы, служебные залы, столовые и другие помещения) оборудованием для обеззараживания воздуха.

3.3. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденные

залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

3.4. Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств. Не рекомендуется сухая уборка помещений.

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

3.6. 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 работников, оргтехники). Мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.

3.7. Перед входами в помещения должны лежать резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами. Очистка самих приспособлений должна проводиться по мере необходимости, но не реже 1 раза в день.

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

3.9. 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 70% по массе), и другие. Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению. В случае, если имеется возможность, необходимо проводить контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

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

3.11. Воздух в присутствии работников 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.

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

3.13. 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.

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. 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.

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

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

4. Организация питания

4.1. При наличии помещений для принятия пищи, рекомендовано введение строгого графика, без пересечения разных подразделений, с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы между сидящими было не менее 1,5 м.

4.2. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности учреждения. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.3. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах, производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.4. 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.

4.5. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

5. Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, ознакомить работников со схемой маршрутизации получателей социальных услуг с симптомами

4

ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи, извещает руководителя учреждения о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.4. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

5.5. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

6. Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности

6.1. Перевести на дистанционный режим работы работников, чье физическое присутствие не обязательно на рабочем месте и (или) которые не задействованы напрямую в технологических процессах.

6.2. Все работы в учреждении должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра.

6.3. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

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

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

6.6. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории учреждения работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования учреждения с учетом требований раздела 2 настоящего Стандарта.