

КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«НЕФТЕЮГАНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»
(КОУ «Нефтеюганская школа- интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»)

Приказ

« 15 » 12 2022

№ 194

г. Нефтеюганск

О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения энтеровирусной (неполио) инфекции в КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ОВЗ» в 2022-2023 учебном году

На основании и письма Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 14.12.2022 №10-Исх.-13291,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Педагогическим работникам:
 - 1.1. проветривать регулярно учебное помещение в соответствии с расписанием уроков, режимом дня;
 - 1.2. применять защитные экраны, маски в течении всего учебного дня;
 - 1.3. использовать кожный антисептик для обработки рук обучающихся, воспитанников после посещения туалетов, перед приемом пищи;
 - 1.4. проводить ежедневно дезинфекцию закрепленного кабинета с помощью облучателей-рециркуляторов, согласно утвержденного графика;
 - 1.5. провести инструктаж обучающихся, воспитанников по вопросам первичной профилактики инфекционных заболеваний, в том числе энтеровирусной (неполио) инфекции (далее-ЭВИ), в срок до 20.12.2022 года, далее-ежемесячно;
 - 1.6. усилить контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены;
 - 1.7. своевременно выявлять и изолировать заболевших обучающихся, воспитанников;
 - 1.8. содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;

2. Работникам пищеблока (Арсланхановой Э.Р., Магарамовой К.Р., Хасбулатова С.М., Адиковой А.Р., Виськиной М.М., Шаймухаметовой Т.А.) строго соблюдать требования санитарного законодательства по предотвращению и профилактике ЭВИ.

- ежедневно проходить контроль температуры тела при входе в организацию и в течение рабочего дня с применением приборов для измерения температуры тела;

- содействовать администрации в обеспечении здоровых и безопасных условий труда. Соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке (кухне), инструкцию по предупреждению инфекционных заболеваний, в том числе ЭВИ;

- знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики ЭВИ незамедлительно сообщить своему непосредственному руководителю (шеф-повару) или иному должностному лицу (дежурному администратору) о любом ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков ОРВИ, кишечной инфекции;

- применять одноразовые маски, одноразовые перчатки, шапочки. Производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа, перчаток – по мере необходимости.

- пользоваться кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами согласно условиям и характеру выполняемой работы;

- следить за регулярным проветриванием помещений пищеблока;

- санитарную одежду и обувь, верхнюю одежду, обувь хранить в установленных для этого местах;

- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

- своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места;

- перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, проводить влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату;

- коротко стричь ногти на руках;

- перед тем, как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием).

- осуществлять своевременное и правильное мытье столовой посуды (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 градус Цельсия и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны, ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов Цельсия 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).

3. Тимербулатовой Р.Ш., специалисту по охране труда, провести внеплановый инструктаж с работниками образовательной организации по выполнению правил личной гигиены, соблюдению санитарных норм на рабочем месте, в срок до 21.12.2022 года.

4. Безруковой О.А, заместителю директора по административно-хозяйственной работе (в отсутствие основного работника - Ямщиковой Т.А., заместителю директора по безопасности) направить информацию о проделанной работе на адрес электронной почты GizftullinaZN@admhmao.ru в срок до 22.12.2022 года.

5. Назначить ответственным за исполнение приказа, в части выполнения санитарных норм на пищеблоке Шаймухаметову Т.А., шеф-повара.

6. Назначить ответственным за исполнение приказа Безрукову О.А., заместителя директора по административно-хозяйственной работе (в отсутствие основного работника - Ямщикову Т.А., заместителя директора по безопасности).

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности директора

Н.В. Коновалова

В дело № 01-10 за 2022 год

Секретарь учебной части

фамилия