Администрация сельского поселения «Алханай»

Расплоряжение

2021 г. №

с. Алханай

Об утверждении регламента безопасной деятельности администрации сельского поселения «Алханай», в том числе обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

На основании постановления Губернатора Забайкальского края от 08.04.2020г. № 30 «О введении режима повышенной готовности на территории Забайкальского края и комплексе ограничительных и иных мероприятий по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019),

1. Утвердить регламент безопасной деятельности администрации сельского поселения «Алханай», в том числе обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-2019).
2. Настоящее распоряжение вступает в силу после его официального опубликования (обнародования).
3. Опубликовать настоящее распоряжение и разместить на официальном сайте администрации сельского поселения «Алханай».

Глава сельского поселения «Алханай» Т.Б. Дугаржапова

Приложение

к распоряжению администрации

сельского поселения «Алханай»

от 2021 года №

РЕГЛАМЕНТ

безопасной деятельности администрации сельского поселения «Алханай», в том числе обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Общие положения

1. Работодатель принимает локальные правовые акты, устанавливающие:
   1. численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;
   2. численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;
   3. численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), в отношении которых сохраняется заработная плата в нерабочие дни, установленные Указом Президента Российской Федерации.
2. Работодатель разрабатывает и размещает в соответствующих местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки.
3. Работодатель обеспечивает работников запасом одноразовых масок, дезинфицирующими средствами, в том числе салфетками, кожными антисептиками для обработки рук.
4. Работодатель обеспечивает:
   1. ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов острых респираторных вирусных инфекций (ОРВИ);
   2. контроль температуры тела работников перед началом работы с регистрацией в соответствующем журнале, с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела (37,1 и выше) и с признаками инфекционного заболевания;
   3. контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;
   4. допуск к работе после выздоровления только при наличии справки медицинской организации о выздоровлении;
   5. контроль соблюдения изоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран и субъектов Российской Федерации, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
   6. системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции (COVID-19), мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ;
   7. при сменной работе максимальное разобщение работников разных смен;
   8. соблюдение работниками социального дистанцирования   
      (1,5 метра), в том числе путем нанесения специальной разметки и установления специального режима допуска и нахождения в помещениях организации;
   9. использование работниками при работе с посетителями одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа);
   10. максимальное исключение, перевод в дистанционный режим проведения совещаний и иных массовых мероприятий;
   11. максимальное ограничение направления работников в командировки;
   12. информирование работников при планировании отпусков о необходимости воздержаться от посещения стран, субъектов Российской Федерации, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);
   13. контроль при использовании одноразовой технологической одежды за утилизацией ее надлежащим образом (повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено);
   14. в случае необходимости контакта с посетителями оснащение рабочих мест устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции (экранирование);
   15. наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук работников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы);
   16. при работе вахтовым методом (дополнительно к изложенному выше):
5. одномоментный прием и заселение прибывших на работу;
6. транспортирование прибывших до места работы и изоляции в условиях, исключающих риски инфицирования новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);
7. нахождение прибывших работников в режиме изоляции в течение 14 дней с момента прибытия;
8. обеспечение прибывших средствами личной гигиены.

Санитарная обработка помещений

1. Санитарная обработка (профилактическая дезинфекция) включает в себя: проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, проветривание и обеззараживание воздуха, дезинфекцию столовой и кухонной посуды (при использовании), мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками.
2. Проведение влажной уборки помещений:
3. влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств проводится перед началом работы, в ходе рабочей смены и по окончании рабочей смены. Не рекомендуется сухая уборка помещений;
4. обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Используются способ протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способ орошения путем распыления дезинфицирующего раствора;
5. особое внимание уделяется дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты, комнаты и оборудование для занятия спортом и т.п.) - с кратностью обработки каждые 2 часа;
6. для дезинфекции используются следующие средства:
7. гипохлорит кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5 % по активному хлору;
8. средства на основе дихлорантина - 0,05 % по активному хлору;
9. для поверхностей небольшой площади - этиловый спирт 70 %;
10. для гигиенической обработки рук - кожные антисептики с содержанием спирта этилового (не менее 70% по массе), спирта изопропилового (не менее 60% по массе) или смеси спиртов (не менее 60% по массе), а также парфюмерно-косметическая продукция (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые влажные салфетки) с аналогичным содержанием спиртов;
11. при отсутствии дезинфицирующих средств, указанных в подпункте 4 настоящего пункта, используются отбеливатели для белья: хлорные и кислородные. При указании на этикетке отбеливателей способа приготовления раствора отбеливателя для дезинфекции, следует использовать указанный способ, иначе для приготовления дезинфицирующего раствора следует взять 1 часть отбеливателя (грамм, миллилитр) на 10 частей теплой воды, или одна столовая ложка на стакан теплой воды. Раствор тщательно перемешать, работая в перчатках, не допуская попадания в глаза;
12. продезинфицированные поверхности через 5-10 минут нужно протереть ветошью, смоченной чистой водой;
13. все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (далее – СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.
14. Проветривание и обеззараживание воздуха:
15. рекомендуется обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;
16. в помещениях, где могут одновременно находиться несколько работников (холлы, служебные залы, столовые и другие), необходимо принять меры по обеспечению помещений оборудованием для обеззараживания воздуха;
17. 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;
18. воздух в отсутствие работников рекомендуется обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

Организация питания работников

1. При организации помещений для принятия пищи необходимо установить строгий график, исключающий пересечение разных подразделений, с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы между сидящими было не менее 1,5 м.
2. При наличии столовой для питания работников:
   * 1. рекомендуется использование посуды однократного применения с последующим ее сбором в одноразовые, плотно закрываемые пластиковые пакеты, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;
     2. при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить 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 градусов по Цельсию в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению;
     3. при выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа столовой не осуществляется;
     4. количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

10. При отсутствии столовой:

1. необходимо запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;
2. при отсутствии комнаты приема пищи предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19)

11. При появлении подозрения на заболевание 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.

12. В случае необходимости обеспечить проведение заключительной дезинфекции помещений силами специализированной организации.

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

14. При поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительно представлять информацию обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций.

Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно­гигиенической безопасности

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

16. Рекомендуется, по возможности, принять меры по организации транспортировки работников до места работы и обратно домой с целью минимизации пользования общественным транспортом.

17. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя), функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя).