



## ПЛАН

проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) МБОУ ЦО № 55 им. А.И. Миронова на 2023-2024 учебный год

№№ п/п	Наименование мероприятий	Ответственный за выполнение
1.	Обеспечить подготовку образовательной организации к работе в осенне-зимний период с учетом необходимости соблюдения оптимального теплового режима, режима проветривания помещений, оснащенности бактерицидными лампами, термометрами, дезинфекционными средствами.	Заведующий хозяйством
2.	Обеспечить своевременное введение ограничительных мероприятий в период подъема заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, в том числе по приостановлению учебного процесса, отмене массовых культурных и спортивных мероприятий.	Заместитель директор по УВР
3.	Вести контроль иммунизации против гриппа сотрудников образовательной организации.	Специалист по охране труда
4.	При подготовке к эпидемическому сезону по гриппу и острым респираторным вирусным инфекциям 2023-2024 годов провести обучение персонала образовательной организации мерам профилактики гриппа, других острых респираторных инфекций не гриппозной этиологии.	Специалист по охране труда
5.	Обеспечить контроль температуры тела работников перед допуском их на рабочие места и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением оборудования для измерения температуры тела бесконтактным (электронные) или контактным способом, с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания	Заведующий хозяйством
6.	В период подъема заболеваемости гриппом и острыми респираторными вирусными инфекциями: принять меры по недопущению к работе лиц с признаками острых респираторных инфекций.	Директор

7.	Обеспечить сотрудников, работающих с населением, средствами индивидуальной защиты (медицинскими масками, респираторами, перчатками).	Заведующий хозяйством
8.	Обеспечить перед входом в столовую условия для мытья рук с мылом, расположить дозаторы для обработки рук кожными антисептиками.	Заведующий хозяйством
9.	Обеспечить контроль соблюдения обучающимися гигиенической процедуры по мытью рук перед посещением столовой.	Классные руководители
10.	Обеспечить размещение обучающихся в школьной столовой в соответствии с нормами, рекомендуемыми Роспотребнадзором, согласно составленному графику питания.	Классные руководители
11.	Во избежание скопления большого количества обучающихся и сотрудников в столовой разработать и установить соответствующий график ее посещения.	Ответственный за организацию питания
12.	В столовойкратно увеличить влажную уборку и обработку обеденных столов и спинок стульев, раздаточной с применением дезинфицирующих средств.	Персонал столовой
13.	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Персонал столовой
14.	Организовать работу работников школьной столовой, участвующих в раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа.	Руководитель направления ООО «Вектор»
15.	Усилить контроль за организацией питьевого режима, обеспечить наличие достаточного количества одноразовой посуды и проведение обработки кулеров (помп для воды).	Ответственный за организацию питания.
16.	Обеспечить обработку столовой посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут ручным способом с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Персонал столовой
17.	Осуществлять контроль обработки посуды на пищеблоке, ведение журнала обработки (дезинфекции) и проведение генеральных уборок	Ответственный за организацию питания.
18.	Не допускать к работе персонал пищеблока с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	Директор

19.	Ограничить доступ на пищеблок лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.)	Персонал столовой
20.	Проводить проветривание рабочих помещений столовой каждые 2 часа, обеденного зала – после каждой перемены.	Работник столовой
21.	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в месяц.	Заведующий хозяйством
22.	Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	Заведующий хозяйством
23.	Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: - обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей- обработку мебели. Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (столовая, санузлы и пр.). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрации для вирусных инфекций.	Заведующий хозяйством
24.	Обеспечить наличие не менее 5- дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки поверхностей.	Заведующий хозяйством

Заместитель директора по УВР

Батын Ю.Д.

Заведующий хозяйством

Артемова В.А.

Ответственный за организацию горячего питания в школе

Сегина И.Б.