



Главному санитарному врачу территориального отдела

Управления Роспотребнадзора Забайкальского края

В Агинском Бурятском округе

Б.З.Ракшаевой

Директора МОУ «Хара-Шибирская средняя школа»

Д.Е.Чимитовой

Информационная справка по выполнению предписания № 722

О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий.

Доводим до Вашего сведения о выполнении мероприятий согласно предписанию № 722 от 19.08.2020 года в МОУ «Хара-Шибирская средняя школа»:

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения
1.	Комплекс мероприятий, рекомендуемый на период эпидемиологического неблагополучия по новой коронавирусной инфекции в соответствии СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции», 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.	выполнено
2.	Приказ директора школы оперативный план первичных противоэпидемических мероприятий при выявлении заболевшего или подозрительного на заболевание COVID-19	Выполнено
3.	Запрет на проведение массовых мероприятий с участием различных классов, а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций	Выполнено
4.	Не допускать в школу лиц: - имеющих признаки респираторных инфекций	Выполнено

	(повышенная температура, кашель, насморк), а также лиц, прибывших из регионов с неблагополучной эпидемиологической ситуацией COVID-19 в течение 14 дней, или находившихся в контакте с заболевшими данным заболеванием;	
- не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание оборудования), обеспечить их учет и регистрацию с указанием ФИО, места работы, места жительства, даты рождения.		
5.	Обеспечить проведение на входе термометрии лиц, посещающих образовательную организацию	Выполнено
6.	Лиц с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) незамедлительно изолировать с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. Дети должны размещаться отдельно от взрослых.	Выполнено
7.	С момента выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний в течение 2 часов любым доступным способом уведомить Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю.	Выполнено
8.	Допускать к работе персонал, имеющие личные медицинские книжки с результатами пройденного медицинского осмотра и профессионального гигиенического	Выполнено
9	Исключить: - прием на работу лиц старше 65 лет; - работу персонала по совместительству.	Выполнено
10	Детей, перенесших заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускать при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в образовательной организации	Выполнено
11	За каждым классом закрепить отдельный учебный кабинет, в котором дети будут обучаться по всем предметам, за исключением занятий, требующих специального оборудования (в том числе	Выполнено

	физическая культура, изобразительное искусство, трудовое обучение, технология, физика, химия)	
12	Разработать специальное расписание уроков, перемен с целью минимизации контактов обучающихся (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии, приема пищи в столовой).	Выполнено
13	Обеспечить бесперебойную и эффективную работу систем вентиляции в учреждении	Выполнено
14	Обеспечить проведение следующих противоэпидемических мероприятий в образовательной организации: - непосредственно перед началом функционирования провести уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств (используемых при вирусных инфекциях) и очисткой вентиляционных решеток - установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук (безопасным для детей) при входе в образовательную организацию, в помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты	Выполнено
	-обеспечить постоянное наличие в санузлах для детей и сотрудников мыла, туалетной бумаги, бумажных полотенец, кожных антисептиков, исправного санитарно-технического оборудования	Выполнено
	- проводить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, дезинфекцию проводить при открытых окнах или фрамугах и только в отсутствие детей, с использованием промаркированного и закрепленного за помещениями уборочного инвентаря	Выполнено
	- обеззараживать воздух с использованием оборудования в соответствии с их мощностью и объемами помещений, инструкцией по использованию	Выполнено
	- рекреации и коридоры помещений общеобразовательных организаций проветривать во время уроков, а учебные кабинеты – во время перемен в соответствии с графиком учебного процесса	Выполнено

15	Работу сотрудников пищеблока, столовой организовать при соблюдении правил личной гигиены, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток, шапочек. Смену одноразовых масок производить не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.	Выполнено
16	Для сбора масок выделить ведро или бак с крышкой и пакетом, пакет в конце дня плотно завязать и выбросить. Тщательно обрабатывать руки после данных работ.	Выполнено
17	После каждого приема пищи проводить дезинфекцию столовой и чайной посуды, столовых приборов путем их погружения в дезинфицирующий раствор, с последующим мытьем и высушиванием на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре» либо посуду мыть в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах или питание детей организовать и питьевой режим организовать с использованием одноразовой посуды.	Выполнено
18	Питание детей по классам организовать по графику с соблюдением дистанции 1,5 метра с целью минимизации контактов обучающихся.	Выполнено
19	Осуществлять контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов.	Выполнено
20	Обеспечить контроль за организацией питания с соблюдением сроков реализации, хранения пищевых продуктов и готовой пищи, за соблюдением технологии обработки овощей и фруктов, подаваемых без термической обработки (с последующим опциональным кипячением).	Выполнено

Директор школы:



Д.Е.Чимитова