**Регламент**

**безопасной деятельности организации в период эпидемиологического неблагополучия по коронавирусной инфекции.**

Порядок организации работы объекта.

1. Работодатель принимает локальные правовые акты:

1.1. Утверждающие Регламент безопасной деятельности организации.

1.2. Устанавливающие:

- 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;

- численность и перечень работников (исполнителей по гражданско- правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

- численность и перечень работников (исполнителей по гражданско- правовым договорам), в отношении которых в соответствии с Указами Президента Российской Федерации установлен режим работы нерабочего дня с сохранением заработной платы.

1. Работодатель разрабатывает и размещает в соответствующих местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки.
2. Работодатель обеспечивает работников запасом одноразовых масок, дезинфицирующими средствами, в том числе салфетками, кожными антисептиками для обработки рук.
3. Работодатель обеспечивает:

-ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ;

- 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;

- контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;

- допуск к работе после переболевания только при наличии справки медицинской организации о выздоровлении;

- контроль соблюдения изоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран и субъектов РФ, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- 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;

- при сменной работе максимальное разобщение работников разных смен;

- соблюдение работниками социального дистанцирования (1,5 метра), в том числе путем нанесения специальной разметки и установления специального режима допуска и нахождения в помещениях, на территории;

- использование персоналом при работе с посетителями одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа);

- максимальное исключение, перевод в дистанционный режим проведение совещаний и т.п.;

- максимальное ограничение направления сотрудников в командировки;

- информирование работников при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, субъектов РФ, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);

- контроль при использовании одноразовой технологической одежды за утилизацией ее надлежащим образом (повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено);

- в случае необходимости контакта с посетителями оснащение рабочих места устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции (экранирование);

- наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы);

- при работе вахтовым методом (дополнительно к изложенному выше):

* одномоментный прием и заселение прибывших на работу;
* транспортирование прибывших до места работы и изоляции в условиях, исключающих риски инфицирования COVID-19;
* нахождение прибывших работников в режиме изоляции в течение 14 дней с момента прибытия;
* обеспечение прибывших средствами личной гигиены.

**Санитарная обработка помещений**

Санитарная обработка (профилактическая дезинфекция) включает в себя: проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, проветривание и обеззараживание воздуха, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками.

**1. Проведение влажной уборки помещений:**

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.

Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Используются способ протирания ветошью, смоченной дез.раствором, или способ орошения путем распыления дез.раствора.

Особое внимание уделяется дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты, комнаты и оборудование для занятия спортом и т.п.) - с кратностью обработки каждые 2 час.

Для дезинфекции используются следующие средства:

- гипохлорит кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5% по активному хлору;

- средства на основе дихлорантина - 0,05% по активному хлору;

- для поверхностей небольшой площади - этиловый спирт 70%;

- 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.

При отсутствии современных дезинфицирующих средств:

- отбеливатели для белья - хлорные и кислородные. На этикетке отбеливателей есть указание, как приготовить раствор отбеливателя для дезинфекции. При отсутствии такой информации, 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. Работать в перчатках, не допускать попадания в глаза!

Проведение дезинфекции следует проводить в перчатках. Продезинфицированные поверхности через 5-10 минут нужно протереть ветошью, смоченной чистой водой.

Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении 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.

**2. Проветривание и обеззараживание воздуха.**

Рекомендуется обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений.

В помещениях, где могут одновременно находиться несколько сотрудников (холлы, служебные залы, столовые и другие), необходимо принять меры по обеспечению помещений оборудованием для обеззараживания воздуха.

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.

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

Организация питания работников

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.

1. При наличии столовой для питания работников:

1.1.рекомендуется использование посуды однократного применения с последующим ее сбором в одноразовые, плотно закрываемые пластиковые пакеты, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

1.2. 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 град.С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению;

1.3. 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;

1.4. количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

2. При отсутствии столовой:

- необходимо запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;

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.

- 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;

- в случае необходимости, обеспечить проведение заключительной дезинфекции помещений силами специализированной организации;

- 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 данных список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции;

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

Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно­гигиенической безопасности.

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

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

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).