

Проект локального нормативно-правового акта, направленного на  
противодействие распространению новой коронавирусной инфекции  
COVID-19

1. Организационные мероприятия

1.1. Определить численность и перечень работников, непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

1.2. Определить численность и перечень работников, подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

1.3. Обеспечить контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

1.4. Ограничить любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;

1.5. Ограничить направления сотрудников в командировки в регионы, с зарегистрированными случаями заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19;

1.6. Обеспечить информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены и использования средств индивидуальной защиты (СИЗ)\*;

1.7. Организовать возможность обеззараживания воздуха в рабочих помещениях с присутствием людей;

1.8. Обеспечить наличие не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, СИЗ органов дыхания и кожных покровов (маски, респираторы, перчатки);

1.9. Определить место выдачи работниками СИЗ;

1.10. Обязать работников, в случае контакта с посетителями или иными работниками предприятия (организации) использовать СИЗ;

1.11. Не допускать к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

1.12 В ходе выявления у работника признаков ОРВИ при организации входного контроля, или в течение рабочего дня – обеспечить немедленное отстранение такого лица от работы и обращения его за медицинской помощью.

## 2. Мероприятия по обеспечению противозидемического режима

2.1. Обеспечить мероприятия входного фильтра (при входе работников в организацию (предприятия):

- возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;

- контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;

- опрос работников на предмет наличия признаков острых респираторных заболеваний.

2.2. Обеспечить качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг. техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;

2.3. Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

2.4. Обеспечит применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп,

рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха.

2.5. Обеспечить соблюдение противоэпидемического режима при организации питания работников в зависимости от условий организации питания на предприятии:

2.5.1. При организации питания установить график приема пищи, предусматривающий отсутствие пересечения разных подразделений, с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м.

2.5.2. При наличии столовой для питания работников:

- Обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке (сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня).

- При использовании посуды многократного применения, обеспечить ее обработку 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 требованиями санитарного законодательства.

2.5.2. При отсутствии столовой:

- 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.

2.6. Обеспечить проведение дезинфицирующих мероприятий:

2.6.1. Уборку помещений проводить не реже одного раза в смену с использованием дезинфицирующих средств. В течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники). Места общего пользования (входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы) обрабатывать не реже одного раза в два часа.

2.6.2. Для дезинфекции использовать средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты — в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б — в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) — четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей — изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе), согласно инструкции по их применению.

2.6.3. Дезинфицирующие средства хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

2.7. В случае выявления заболевших, после удаления больного и освобождения помещений от людей — обеспечить проведение заключительной дезинфекции силами специализированных организаций.

- Постановление главного государственного врача РФ от 24.01.2020 № 2;  
- Постановление главного государственного врача РФ от 31.01.2020 № 3;  
- Постановление главного государственного врача РФ от 02.03.2020 № 5;  
- Постановление главного государственного врача РФ от 13.03.2020 № 6;  
- Письмо Роспотребнадзора от 23.01.2020 № 02/770-2020-32 «Об инструкции по проведению дезинфекции мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами»;

- Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках общеобразовательных организаций»;

- Письмо Роспотребнадзора от 10.03.2020 № 02/3853-2020-27 «О мерах профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19).