

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Профессиональное училище с. Домашка»



Утверждаю:

И.о. директора ГБПОУ "Профессиональное училище с. Домашка"

*Т.М. Баландина*  
приказ № 16 о/д от 04.06.2020 г.

**План проведения мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности обучающихся и персонала в период проведения ГИА**

№ п/п	Мероприятия	Ответственный
<b>1. Мероприятия, проводимые при входе персонала, обучающихся (выпускников) в помещения и непосредственно внутри помещений</b>		
1.1	Обеспечить при входе обработку рук персонала участвующих в приеме ГИА, обучающихся (выпускников) кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры путем ведения и заполнения специального журнала.	Богряков Д.Н.
1.2	Обеспечить персонал участвующих в приеме ГИА и обучающихся (выпускников) санитарно-гигиеническими масками, перчатками.	Богряков Д.Н.
1.3	Обеспечить контроль температуры тела персонала участвующих в приеме ГИА, обучающихся (выпускников) при входе, и в течение сдачи ГИА (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры). При температуре у работника учреждения или выпускника 37,2° С и выше и наличии признаков инфекционного заболевания у работника учреждения или выпускника, работник или выпускник отстраняется от прохождения ГИА и направляется домой для вызова врача.	Ишина Т.А.
1.4	Обеспечить проведение уборки помещений (с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия) с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей и поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев, оргтехники, письменных принадлежностей), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат и пр.). Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для обучающихся (выпускников) и сотрудников, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук. <u>Использовать журнал уборки и дезинфекции помещений.</u> Кратность обработки каждые 2 часа.	Гопоненко К.В.
1.5	Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений с учетом в <u>журнале проветривания помещений.</u>	Гопоненко К.В.

1.6	Обеспечить в помещениях соблюдение социального дистанцирования персонала участвующих в приеме ГИА , обучающихся (выпускников) не менее 1,5 метров (с нанесением специальной разметки).	Носовская Н.А.
1.7	Исключить использование в учебных классах систем кондиционирования и технических систем вентиляции.	Носовская Н.А.
1.8	Обеспечить наличие в санузлах средств гигиены и дезинфекции.	Богряков Д.Н.
<b>2. Мероприятия, проводимые в целях контроля питания персонала, обучающихся (выпускников)</b>		
2.1	<p>Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи в классах при проведении ГИА.</p> <p><u>При отсутствии пункта питания (столовой):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при необходимости, обеспечить организацию приема пищи в специально отведенной комнате с раковиной для мытья рук, с ежедневной уборкой помещений с использованием дезинфицирующих средств.</li> </ul> <p><u>При наличии пункта питания (столовой):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;</li> <li>-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°С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.</li> </ul>	Богряков Д.Н.
2.2.	Организовать питьевой режим с использованием в емкостях промышленного производства, в том числе через установки с дозированным разливом воды (куллеры, помпы и т.п.), обеспечив достаточное количество одноразовой посуды и проведения обработки куллеров и дозаторов.	Богряков Д.Н.
<b>3. Мероприятия, проводимые в отношении транспортных средств</b>		
3.1	Обеспечить санитарную обработку транспорта не менее 2-х раз в день	Лощаков Н.Н.
<b>4. Иные мероприятия</b>		
4.1	Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки рук средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).	Баландина Т.М. Богряков Д.Н.
4.2	<p>Обеспечить регулярное ведение ответственными лицами для учета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>журналов по уборке и обработке помещений и поверхностей, для контроля состояния:</u></li> <li>- <u>журнала измерения температуры сотрудников, по контролю информирования работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены (регулярное мытье рук и обработка кожными антисептиками).</u></li> </ul>	Гопоненко К.В.  Ишина Т.А.