

Министерство образования Иркутской области
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П.ТРАПЕЗНИКОВА»**

г. Иркутск ул. Рабочего штаба , 6
тел. (3952)77-82-57, факс (3952)77-82-84, e-mail: itmirk@yandex.ru, <http://itm.irk.ru/>
ИНН/КПП: 3809015743/384901001

ПРИКАЗ

от 23.03.2020г.

№ 42/2 – ОД

О мерах по усилению санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в ГБПОУ ИТМ

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия обучающихся, в связи с угрозой возникновения чрезвычайной ситуацией, связанной с распространением новой короновирусной инфекцией вызванной COVID-19, на основании письма Министерства образования Иркутской области от 28.02.2020 года № 02-55-1900/20, письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 10.03.2020 года № 02/3853-2020-27, руководствуясь Уставом

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Горбунову Н.Э., техника, назначить ответственной за:
 - организацию и контроля проведения качественной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей мест общего пользования;
 - наличие в техникуме не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников и обучающихся;
 - обеспечение в специально отведенном месте наличие рабочего дезинфицирующего раствора, соблюдение его концентрации и время экспозиции;
2. Преподавателей и мастеров производственного обучения назначить ответственными за:
 - осуществление обработки рабочего места, контактных поверхностей, спортивного инвентаря с применением дезинфицирующего раствора ежедневно перед началом и после окончания занятий;

- проведение регулярного (каждые 2 часа) проветривание учебных кабинетов, рабочих помещений.

3. Артёмцеву Н.Н., заведующую столовой назначить ответственной за:

- усиление контроля за соблюдением санитарного состояния пищеблока;
- осуществление механической мойки посуды с применением режима обработки не менее 65С;

- обработку всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению (в случае обнаружения больного провести обработку посуды методом погружения в дезинфицирующий раствор);

- ежедневную заключительную дезинфекцию обеденного зала и производственных помещений столовой.

4. Воронову В.Н., фельдшера, назначить ответственной за:

- информирование работников и обучающихся о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены, режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;

- недопущение к работе и обучению лиц, с признаками респираторного заболевания, организовав ежедневную входную термометрию;

- ежедневное ведение мониторинга заболеваемости гриппом и ОРВИ, при количестве отсутствующих более 20% по причине заболевания, совместно с администрацией техникума решить вопрос по введению ограничительных мер (карантина);

- ежедневный контроль состояния здоровья работников пищеблока, включающий в себя общий осмотр и измерение температуры тела ежедневно;

- осуществление контроля питания работников и учащихся в специально отведенном месте (столовой), с полным запретом приема пищи на рабочих местах.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГБПОУ ИТМ

О.В. Ивкин