

**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ЭЛЕКТРОНИКИ И ПРИБОРОСТРОЕНИЯ»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СПб ГБ ПОУ
«Колледж электроники и
приборостроения»

Г.И. Воронько

2020 г.



С Т А Н Д А Р Т

**БЕЗОПАСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОЛЛЕДЖА, В ТОМ ЧИСЛЕ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ЦЕЛЯХ
ПРОТИВОДЕЙСТВИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ
ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

Санкт-Петербург
2020

Стандарт безопасной деятельности колледжа, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее — Стандарт) разработан во исполнение подпункта 2-5.1. постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»>>, в соответствии с письмами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19» от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2020 № ГД-161/04 «Об организации образовательного процесса».

1. Общие положения

1.1 Стандарт содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность (далее колледж), к личной гигиене сотрудников и студентов, к особенностям режимов доступа в колледж, организации питания сотрудников и студентов, санитарной обработке помещений, обеспечению сотрудников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения в Санкт-Петербурге коронавирусной инфекции (COVID-19) и является основанием для разработки локального нормативного акта, устанавливающего стандарт безопасности деятельности колледжа.

1.2 Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее Роспотребнадзор) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <https://www.rospotrebnadzor.ru/>.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска в колледж сотрудников и студентов

В соответствии с распоряжением директора колледжа каждый сотрудник и студент обязан:

- ежедневно, перед началом рабочего дня, пройти визуальный осмотр и опрос на предмет наличия симптомов острых респираторно-вирусных инфекций (далее — ОРВИ).
- при входе в здание пройти ежедневный «утренний фильтр» с обязательной термометрией (с использованием бесконтактного термометра) для выявления и недопущения в колледж сотрудников, студентов и их родителей (законных представителей) с признаками ОРВИ. Каждое измерение температуры заносится в журнал регистрации температуры. При температуре 37,0 и выше либо при других явных признаках ОРВИ сотрудник или студент должен быть отстранён от работы или обучения. Посторонние посетители в аналогичных обстоятельствах в здание колледжа не допускаются.

- все входящие в здание обязаны обработать руки антисептическим средством из дозатора, установленного при входе.
- работники и студенты обязаны соблюдать правила и меры личной гигиены, включая требования по применению защитных и антисептических средств.
- в колледже устанавливается взаимоконтроль всех сотрудников, которые обязаны оповещать директора о любых отклонениях в состоянии как собственного здоровья, так и здоровья коллег. Сотрудники с симптомами ОРВИ до работы не допускаются. Им выдаётся уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.
- сотрудники обеспечиваются одноразовыми масками для использования их при работе в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями, исходя из эпидемической ситуации, а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.
- хозяйственная служба обеспечивает наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты и их безопасную утилизацию;
- сотрудники обязаны строго соблюдать порядок утилизации средств индивидуальной защиты после их использования, тщательно мыть руки после их утилизации. Повторное использование одноразовых средств индивидуальной защиты запрещено.
- обработку рук производить в специально предназначенных местах с применением средств индивидуальной обработки;
- для механического удаления загрязнений и микрофлоры мыть руки теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Ополаскивать руки водой для удаления мыла и обрабатывать дезинфекционными средствами.

3. Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19

3.1. В случае нештатных (экстренных) ситуаций сотрудники и студенты с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонии помещаются в медицинский кабинет. Последующая транспортировка, (из медицинского кабинета, через учительскую ко входу со двора) с соблюдением мер предосторожности, в соответствующее медицинское учреждение осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, осуществляются профессиональными медицинскими работниками. Медицинский кабинет и путь транспортировки подлежат обязательной санитарной обработке.

3.2. Сотрудник, у которого имеются симптомы ОРВИ или подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить директора колледжа о своем состоянии.

3.3. Сотрудник, выявивший у студента симптомы ОРВИ или подозрения на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить руководство колледжа о случившемся и о состоянии студента.

3.4. Студенты с признаками ОРВИ незамедлительно изолируются в медицинский кабинет до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.

3.5. При появлении подозрения на заболевание сотрудника или студента новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководством колледжа направляется вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, осуществляется содействие направлению сотрудника или студента в медицинскую организацию, оказывающую медицинскую помощь в стационарных условиях.

3.6. При выявлении сотрудника или студента с подозрением на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19 в помещениях колледжа проводится обязательная дезинфекция силами специализированной организации.

3.7. При подтверждении у сотрудника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 учебной частью формируются сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомление всех сотрудников колледжа, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

4. Санитарная обработка помещений

4.1. Перед открытием колледжа проводится генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

4.2. Хозяйственная служба, в соответствии с графиком, на системной основе, проводит профилактическую дезинфекцию, включающую в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений, с использованием дезинфицирующих средств

4.3. Проветривание помещений производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к воздушно-тепловому режиму, в соответствии с графиком учебного процесса.

4.4. Хозяйственная служба обеспечивает уборку помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.

4.5. Профилактическая дезинфекция проводится собственными силами или с привлечением специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь учебных и производственных помещений, обеденного зала, санузлов. При обработке поверхностей применяется способ орошения.

4.6. Кратность дезинфекционных обработок помещений увеличивается. Обработка помещений дезинфицирующими средствами проводится перед началом занятий, после их завершения и в течение рабочего дня. Обрабатываются дверные ручки, выключатели, поручни, перила, контактные поверхности (столы и стулья, оргтехника, места общего пользования: входных групп, рекреаций, санузлов, лифта, помещения столовой).

4.7. Обработку поверхностей проводится протиранием ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или орошения путем распыления дезинфицирующим раствором.

4.8. Для проведения уборки и дезинфекции используются средства в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.

4.9. После экспозиции дезинфицирующий раствор смывается чистой водой, протирается сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.

4.10. Воздух в присутствии сотрудников и студентов может обрабатываться 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.

4.11. Воздух в отсутствие сотрудников и студентов может обрабатываться с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

4.12. Все виды работ с дезинфицирующими средствами выполняются во влагонепроницаемых перчатках (одноразовых или многократного применения). Проведение заключительной дезинфекции способом орошения производится с использованием средств индивидуальной защиты (СИЗ).

4.13. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией. При необходимости после обработки поверхность промыть водой и высушить с помощью бумажных полотенец.

4.14. При проведении влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств особое внимание уделить обработке ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

4.15. Хозяйственной службе:

- отходы производства и мусор, использованную ветошь собирать в специальные контейнеры с приводной крышкой и удалять из помещения не реже одного раза день.
- обеспечить мытье раковин для мытья рук, чистку и дезинфекцию санитарных узлов и контейнеров для мусора в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями.
- дезинфицирующие средства хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для студентов.
- обеспечить обработку всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами.

5. Организация питания студентов, сотрудников и работы пищеблока

5.1. Приём пищи в столовой для студентов и сотрудников проводится по графику, для исключения пересечений разных структурных подразделений.

5.2. Обеденные столы обрабатываются до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребности колледжа. Использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью не допускается.

5.4. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с

последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

5.5. Персонал столовой обязан соблюдать меры личной гигиены. При проявлениях у кого-либо признаков ОРВИ (повышенная температура, кашель, насморк). сотрудник к работе не допускается.

5.6. Сотрудники столовой должны быть обеспечены запасом одноразовых масок для работы в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

5.7. Для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

5.8. Профилактическую дезинфекцию, включающую меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить на системной основе.

5.9. Проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал, витрин самообслуживания проводить в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями.

5.10. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промыть водой и высушить с помощью бумажных полотенец.

5.11. При мытье посуды ручным способом использовать трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

5.12. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мыть в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мыть во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °C и добавлением моющих средств в количестве в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

5.13. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа колледжа не осуществляется.

5.14. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

5.15. Для дезинфекции могут быть использованы средства, соответствующие санитарным требованиям.

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

5.17. В случае выявления заболевших, после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлор активных и кислородоактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденного зала, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

6. Особенности организации образовательного процесса в зависимости от вида реализуемых образовательных программ и мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности

6.1. Колледж, реализующий основные образовательные программы среднего профессионального образования, в условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия введенных ограничений обеспечивает реализацию образовательных программ в штатном режиме с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), в том числе сокращения количества студентов, находящихся в помещении, при помощи деления на подгруппы (при наличии возможности), корректировки учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), практик, предусматривающей сокращение времени учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала, а также упор на семинары, практические занятия, лабораторные работы, без сокращения объемов педагогической нагрузки педагогических работников, с учетом

доступности материалов, методик и технологий обучения для студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья..

6.2. За каждой группой закрепляется учебное помещение, организуется предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой помещении. Исключить общение студентов из разных групп во время перемен и при проведении внеклассных мероприятий.

6.3. Режим работы колледжа, в том числе расписание учебных занятий, изменяются так чтобы время начала первого урока (занятия) для разных групп и время проведения перемен способствовало максимальному разобщению групп при проведении утренней термометрии.

6.4. Пребывание студентов и проведение занятий на открытом воздухе организовывать с учетом погодных условий. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.

6.5. Проводить во время перемен (динамических пауз) и по окончанию работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилях кранов, кнопок спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

6.6. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.

6.7. Обеспечить после каждого урока проведение сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие студентов.

6.8. Установить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведение обработки кулеров и дозаторов в соответствии с инструкциями их производителей.

6.9. Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и студентов, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

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

6.11. Организовать границы выделенной зоны на территории колледжа для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования колледжа.

6.12. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории колледжа сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования колледжа.

6.13. Организация проведения практики студентов, предусмотренной образовательной программой, осуществляется колледжем на основе договоров с

иными юридическими лицами (предприятиями) при условии соблюдения санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мер, предусмотренных Стандартом. Иные юридические лица (предприятия), на территории которых проводится практика студентов, обязаны обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

7. Организация проведения экзаменов и итоговой аттестации

7.1. Проводить генеральную уборку с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму мест проведения экзаменов до их начала и после завершения.

7.2. Во время проведения итоговой аттестации, экзаменов в колледже при входе в здание проводится обязательная термометрия с использованием бесконтактных термометров с целью выявления и недопущения студентов и персонала с признаками ОРВИ.

7.3. При входе в здание колледжа обязательно использовать дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

7.4. Приход студентов и персонала на экзамен осуществлять в соответствии с графиком в целях максимального разобщения студентов при проведении утренней термометрии.

7.5. Исключить скопление студентов в зонах рекреации.

7.6. В местах проведения экзаменов соблюдать социальную дистанцию между студентами не менее 1,5 метров, зигзагообразную рассадку за партами (по 1 человеку).

7.7. Возможно оснащение помещений для проведения экзаменов оборудованием для обеззараживания воздуха, предназначенным для работы в присутствии студентов.

7.8. Персонал, присутствующий на экзамене, должен иметь средства индивидуальной защиты (маски и перчатки).

7.9. Питьевой режим обеспечивается с использованием воды в емкостях промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды (кулеры, помпы и т.п.), с достаточным количеством одноразовой посуды. Обработка кулеров и дозаторов проводится в соответствии с инструкциями их производителей.

8. Информирование сотрудников и студентов о мерах предосторожности и профилактики

8.1. Заместителям директора по УПР, УВР. АХР обеспечить организацию системной работы по информированию сотрудников и студентов о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

8.2. Все сотрудники должны ознакомиться со Стандартом под роспись.

8.3. Студенты, их родители (законные представители) студентов знакомятся со Стандартом через информационные стенды и официальный сайт колледжа.

8.4. Хозяйственной службе разработать на основании существующих санитарных требований и рекомендаций правила личной гигиены, входа и выхода из помещений колледжа, регламент уборки и разместить его в посещаемых сотрудниками местах.

8.5. Руководителям структурных подразделений обеспечить проведение инструктажей сотрудников и студентов о соблюдении правил личной гигиены и техники безопасности.

8.6. Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию студентов, и их родителей (законных представителей).