

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальной
(коррекционной) школы-интерната с.
Ковалевского

_____ О.Н. Бурдина
« ____ » _____ 20 ____ г.

Памятка по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID19) среди работников

Работодателям рекомендуется обеспечить:

При входе работников в организацию обеспечить возможность обработки рук антисептиками, в том числе с помощью установленных дозаторов или дезинфицирующими салфетками.

Контроль температуры тела работников при входе в организацию, с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

Контроль вызова работником в случае заболевания врача на дом.

Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок 14 дней при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции.

Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки антисептиками в течение всего рабочего дня.

Качественную уборку помещений с применением дезсредств (особенно дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей, оргтехники, столов, стульев), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат и т.п.) и других помещениях с кратностью обработки каждые 2 часа.

Наличие в организации не менее, чем пятидневного запаса дезсредств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания.

Регулярное, каждые два часа, проветривание рабочих помещений.

Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.

Не проводить (ограничить):

Любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия.

Направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны.

При планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией.

В зависимости от условий питания работников рекомендуется:

При наличии столовой для питания работников:

– обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

– при использовании посуды многократного применения – ее обработку проводить на специализированных моечных машинах или ручным способом при температуре не ниже 65 Цельсия с применением дезсредств.

При поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительно предоставлять информацию обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией в связи с исполнением им трудовых функций обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.