

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора КГБПОУ
«Балахтинский аграрный
техникум»

Л.А. Соколова

**Регламент работы в условиях
распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
в краевом государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении «Балахтинский аграрный техникум»**

Данный регламент определяет работу КГБПОУ «Балахтинский аграрный техникум» в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) согласно требованиям санитарно-эпидемиологических правил от 30.06.2020г. СП3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а также методических рекомендаций МР 3.1/2.4,0206-20 Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в профессиональных образовательных организациях.

1. Общие рекомендации по организации работы:

- Проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
- Проведение проверки системы вентиляции на эффективность работы (согласно плана на 2020-2021 учебный год).
- Проведение инструктажа сотрудников, а также персонала, привлекаемого на условиях внутреннего и внешнего совместительства.
- Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением антисептических средств в холле, при входе, в местах общего пользования, а также соблюдены правила личной гигиены в туалетных комнатах.
- Проведение обеззараживания воздуха с использованием специального оборудования, разрешенного для применения в присутствии людей.
- Подготовка организации «входного фильтра» всех лиц, входящих в учебное заведение и общежитие с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом.
- Обеспечение, проведение информационно-разъяснительной работы среди студентов и педагогов, направленной на формирование осознанного понимания необходимости незамедлительного обращения за медицинской помощью при появлении первых признаков инфекционных заболеваний.
- Исключение проведения массовых мероприятий среди различных групп студентов.
- Работа библиотеки согласно методическим рекомендациям МР 3.1/2.1.0192-20.
- Проведение занятий физической культурой и спортом на открытых площадках с учетом погодных условий.

2. Регламент учебного процесса:

-Занятия заочных групп переводятся на дистанционный формат.

-Обеспечить закрепление за каждой учебной группой учебного помещения. Принять меры по минимизации общения студентов из разных групп,

3. Организации проживания в общежитии КГБПОУ «Балахтинского аграрного техникума»:

-Перед началом работы общежития проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезинфицирующих средств; очистка вентиляции.

- Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением антисептических средств в холле вблизи входа в общежитие, в местах общего пользования.

- Организация ежедневной влажной уборки в местах общего пользования и еженедельной генеральной уборки с дезинфицирующими средствами с учетом рекомендаций Роспотребнадзора.

- Организация «входного фильтра» всех лиц, входящих в общежитие, с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом.

- Лица с признаками инфекционных заболеваний, выявленные в течение дня, незамедлительно изолируются до приезда бригады скорой медицинской помощи.

-Проведения работ по информированию проживающих о необходимости проветривания помещения общежития.

-Обеспечение персонала общежития запасом одноразовыми масками (в соответствии с инструкцией), перчатками, дезинфицирующими салфетками, антисептиками для обработки рук; повторное использование масок запрещено.

- Обеспечения контроля за применением персоналом средств индивидуальной, защиты.

- Организация сбора использованных масок (специальные корзины).

- Исключения пересечения потоков чистого и грязного белья.

4. Организация питания в столовой КГБПОУ «Балахтинский аграрный техникум»

- Перед началом работы столовой проводится генеральная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств.

- Очистка вентиляции.

- Обеспечения условий для гигиенической обработки рук с применением антисептических средств в столовой.

- Обеспечения персонала столовой запасом одноразовыми масками (в соответствии с инструкцией), перчатками, дезинфицирующими салфетками, антисептиками для обработки рук.

- Проведение дезинфекции с кратностью обработки каждая 2-4 часа всех контактных поверхностей дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев.