

**Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение
«Калачевский техникум-интернат»
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации**

ПРИКАЗ № 44

от 16.03.2020г.

г. Калач-на-Дону

О мерах по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19)

В целях предупреждения недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), на основании Постановления Губернатора Волгоградской области от 15.03.2020г. № 179 «О введении режима повышенной готовности ...»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Запретить вход (въезд) на территорию «Калачевского техникума - интерната» посторонних лиц и автотранспорта, за исключением студентов, сотрудников, поставщиков продуктов и мусоровоза;

Руководителю ЧОП провести инструктаж сотрудников охраны;

2. Руководителям всех служб усилить меры по выявлению лиц из числа студентов, сотрудников с признаками коронавирусной инфекции (COVID-19).

При выявлении признаков (температура, сухой кашель) докладывать заведующей здравпункта (старшей медицинской сестре);

3. Заведующей здравпункта при получении информации в отношении лиц их числа студентов, сотрудников о признаках заболевания коронавирусной инфекции (COVID-19), принимать меры к изоляции инфицированных, а именно:

- заболевших студентов изолировать в комнатах до обращения к врачу;

- сотрудников отстранять от работы с последующим контролем вызова врача на

дом;

- последующее разрешение о выходе на занятие, на работу производить после получения заключения врача о выздоровлении.

Контроль за руководителями служб.

4. Руководителю хозяйственной службы обеспечить:

- качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнат оборудованных для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;

5. Руководителям учебной и воспитательной части максимально ограничить любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие студентов и сотрудников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;

6. Шеф повару:

- при использовании посуды многократного применения - ее обработку проводить 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 град. С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

7. Приказ довести под роспись до руководителей служб, начальника ЧОП, в части их выполнения.

8. Общее руководство за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ФКПОУ «КТИ»
Минтруда России

Ю.П.Машков

