

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты»

ПРИКАЗ

«20» 03 2020г.

№ 112-03

г. Екатеринбург

О профилактике новой коронавирусной инфекции

Во исполнении письма Роспотребнадзора от 10.03.2020 г. №02/3853-2020-27 с рекомендациями по профилактике новой коронавирусной инфекции среди работников

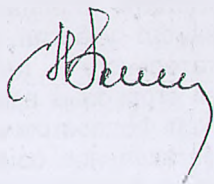
Приказываю:

1. Ввести в колледже режим повышенной готовности для предупреждения ликвидации ЧС, связанных с коронавирусной инфекцией.
2. Коменданта Тельманову Л.А. назначить ответственной за организацию обработки рук сотрудников и обучающихся при входе в учреждение кожным антисептиком или дезинфицирующими салфетками:
 - обеспечение контроля за проветриванием помещений (каждые 2 часа);
 - обеспечение контроля за работой рециркуляторов воздуха в кабинетах, холлах с целью регулярного обеззараживания воздуха;
 - обеспечение контроля наличия не менее чем 5-ти дневного запаса дезинфицирующих средств;
3. Фельдшеру Топорищевой Г.Х., дежурным по корпусам Шадриной С.М. и Кулаковой Н.А. контролировать температуру тела работников и студентов при входе в организацию в течение дня с помощью бесконтактных термометров с обязательным отстранением от работы или учебы при выявлении признаков заболевания, при необходимости обеспечить средствами защиты органов дыхания студентов и сотрудников колледжа;
4. Руководителям структурных подразделений и зав. отделений информировать работников и обучающихся о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены в течение всего рабочего дня;
5. Коменданту Тельмановой Л.А. колледжа и дежурным по корпусам Шадриной С.М. и Кулаковой Н.А. обеспечить контроль за качественной уборкой помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой поверхностей столов, стульев, дверных ручек, поручней перил, оргтехники каждые два часа, а также проветриванием помещений;
6. Зав. столовой Кошелевой Н.В. организовать обработку и мойку посуды и столовых приборов с использованием специализированной моечной машины с применением режимов обработки при температуре не ниже 65 градусов в течение 90 минут с применением дезинфицирующих средств;
7. Зав. общежитием Половцовой А.А. обеспечить контроль за проведением ежедневной влажной уборки помещений с использованием специальных

дезинфицирующих средств, проветриванием помещений и соблюдением правил гигиены в соответствии с рекомендациями;

8. Запретить сотрудникам колледжа прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенных местах – столовой и буфете. Ответственные – руководители структурных подразделений;
9. Начальнику ОК и ДО назначить ответственных за:
 - контроль за соблюдением самоизоляции сотрудников на дому на установленный срок 14 дней при возврате из стран, где зарегистрированы случаи коронавирусной инфекции;
 - ознакомление сотрудников с приказом под личную роспись;
10. Контроль исполнения приказа возложить на зам. директора по АХЧ Кинзикеева Р.Х.

Директор



Н.Б. Глебова