

ПРИНЯТ

Решением
Общего собрания работников
ГБОУ школы № 219
протокол № 3 от 31.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕН

приказом № 91-од от 31.08.2020 г.
директора ГБОУ школы № 219
Е.В. Козловой



СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
школа № 219 Красносельского района Санкт-Петербурга,
в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях
противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой
коронавирусной инфекции (COVID-19)

I. Общие положения

- 1.1. Настоящий Стандарт безопасной деятельности Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школа № 219 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Организация), в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее - Стандарт) разработан во исполнение постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 N 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 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 "О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций", от 08.05.2020 N 02/8900-2020-24 "О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций" (вместе с "МР 3.1/2.4.0178/1-20 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации"), от 12.05.2020 N 02/9060-2020-24 "О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19", письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2020 N ГД-161/04 "Об организации образовательного процесса".
- 1.2. Настоящий Стандарт содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму Организации к личной гигиене сотрудников и обучающихся, к особенностям режимов доступа в Организацию, организации питания сотрудников и обучающихся, санитарной обработке помещений, обеспечению сотрудников средствами защиты, и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению в Санкт-Петербурге коронавирусной инфекции (COVID-19).
- 1.3. 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/>.

II. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска в Организацию сотрудников и обучающихся

- 2.1. Директор Организации обеспечивает проведение перед началом рабочего дня ежедневного визуального осмотра и опроса сотрудников и обучающихся на предмет наличия симптомов острых респираторно-вирусных инфекций (далее - ОРВИ).
- 2.2. Директор Организации обеспечивает проведение ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в Организацию сотрудников, обучающихся и их родителей (законных представителей) с признаками ОРВИ при входе в здание. Каждое измерение температуры регистрировать в журналах регистрации температуры сотрудников и обучающихся. При температуре 37,0 и выше либо при других явных признаках ОРВИ сотрудник или обучающийся должны быть отстранены от работы или обучения.
- 2.3. Директор Организации обеспечивает установку при входе в здание дозаторов с

Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д. 68, корп. 2, стр. 1 | 8 (812) 616-11-00 | school219@obr.gov.spb.ru | <https://school219.ru>
антисептическим средством для обработки рук.

24. Директор Организации обеспечивает соблюдение работниками и обучающимися правил и мер личной гигиены, включая требования по применению средств индивидуальной защиты (масок, перчаток) и антисептических средств.
25. В Организации устанавливается режим взаимоконтроля сотрудников, при котором в обязанность каждого сотрудника организации вменяется обязательность оповещения директор Организации о любых отклонениях в состоянии здоровья каждого. Запрещается допускать сотрудника с симптомами ОРВИ до работы, в случае их выявления следует выдавать сотруднику уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.
26. Директор Организации обеспечивает сотрудников запасом одноразовых масок для использования их при работе в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями исходя из эпидемической ситуации, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.
27. Директор Организации обеспечивает наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты.
28. Директор Организации обеспечивает своим распоряжением устанавливает для сотрудников порядок утилизации средств индивидуальной защиты после их использования, обязательность тщательного мытья рук после их утилизации, запрет на повторное использование одноразовых средств индивидуальной защиты.
29. Директор Организации своим распоряжением устанавливает порядок обработки рук в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.
210. Директор Организации своим распоряжением максимально ограничивает допуск на территорию Организации всех групп граждан, не задействованных непосредственно в организации образовательного процесса (включая родителей и законных представителей обучающихся). В случаях неотложной необходимости допуск названных категорий граждан на территорию Организации возможен только по предварительной записи с использованием необходимых мер предосторожности (термометрия, средства индивидуальной защиты органов дыхания и рук, сменная обувь и/или средства ее заменяющие).

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

31. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям директор Организации обеспечивает ознакомление сотрудников со схемой маршрутизации сотрудников и обучающихся (от Организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.
32. Сотрудник Организации, у которого имеются симптомы ОРВИ или подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан незамедлительно известить директора Организации о своем состоянии.
33. Сотрудник Организации, выявивший у обучающегося симптомы ОРВИ или

Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д. 68, корп. 2, стр. 1 | 8 (812) 616-11-00 | school219@obr.gov.spb.ru | <https://school219.ru>
подозрения на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан незамедлительно известить директора Организации о его состоянии.

34. Директор Организации обязан обеспечить незамедлительную изоляцию обучающихся с признаками ОРВИ до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.
35. При появлении подозрения заболевания у сотрудника или обучающегося новой коронавирусной инфекцией COVID-19 директор Организации обязан направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению сотрудника или обучающегося в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.
36. Директор Организации своим распоряжением устанавливает необходимость использования бактерицидных облучателей или других устройств для обеззараживания воздуха и(или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии).
37. При выявлении сотрудника или обучающегося с подозрением на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19 Директор Организации обеспечивает проведение дезинфекции помещений Организации силами специализированной организации.
38. При подтверждении у сотрудника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 директор Организации незамедлительно формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет всех сотрудников Организации, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

IV. Санитарная обработка помещений

41. Перед открытием Организации в обязательном порядке обеспечивается проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
42. В Организации обеспечивается проведение профилактической дезинфекции, включающей 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 на системной основе.
43. В Организации обеспечивается регулярное проветривание помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к воздушно-тепловому режиму, принимаются меры по обеспечению учебных и иных помещений, где могут одновременно находиться несколько обучающихся, сотрудников (рекреации, залы, столовые и другие), оборудованием для обеззараживания воздуха.
44. В организации уборка помещений проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.
45. Профилактическую дезинфекцию можно проводить собственными силами или посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь учебных и производственных помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения.
46. В Организации в течение рабочего дня обработку помещений дезинфицирующими средствами, следует проводить уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев,

Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д. 68, корп. 2, стр. 1 | 8 (812) 616-11-00 | school219@obr.gov.spb.ru | <https://school219.ru>
оргтехники, мест общего пользования: входных групп, рекреаций, санузлов, лифтов, комнат приема пищи и отдыха.

- 4.7. Обработку поверхностей проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.
- 4.8. Для проведения уборки и дезинфекции использовать средства в соответствии с инструкциями по их применению.
- 4.9. Дезинфекцию воздушной среды необходимо проводить с использованием приборов для обеззараживания воздуха в соответствии с руководством по эксплуатации.
- 4.10. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках (одноразовых или многократного применения). При проведении заключительной дезинфекции способом орошения использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ).
- 4.11. Обеспечить сбор отходов производства и мусора, ветоши в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза день.
- 4.12. Обеспечить мытье раковин для мытья рук, чистку и дезинфекцию санитарных узлов и контейнеров для мусора в соответствии с санитарными требованиями и рекомендациями.
- 4.13. Дезинфицирующие средства хранить в упаковках изготовителя плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для обучающихся.
- 4.14. Обеспечить обработку всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами.

V. Организация питания обучающихся и сотрудников, и работы пищеблока

- 5.1. В помещениях для принятия пищи для обучающихся и сотрудников предусмотреть введение строгого графика, без пересечения разных структурных подразделений.
- 5.2. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 5.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности Организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
- 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. Обеспечить соблюдение мер личной гигиены и не допускать к работе персонал с проявлениями ОРВИ (повышенная температура, кашель, насморк).
- 5.6. Обеспечить сотрудников 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

Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д. 68, корп. 2, стр. 1 | 8 (812) 616-11-00 | school219@obr.gov.spb.ru | <https://school219.ru>
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 (столовую), 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 наличии в помещениях для приема пищи туалетов проводить их уборку и дезинфекцию в установленном порядке.
- 5.12. В пищеблоке Организации механическую мойку посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.
- 5.13. Для мытья посуды ручным способом следует использовать трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.
- 5.14. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С 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 °С 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.
- 5.15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа Организации не осуществляется.
- 5.16. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.
- 5.17. Для дезинфекции могут быть использованы средства, соответствующие санитарным требованиям.
- 5.18. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для обучающихся. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.
- 5.19. 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 хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь

Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д. 68, корп. 2, стр. 1 | 8 (812) 616-11-00 | school219@obr.gov.spb.ru | <https://school219.ru>
производственных помещений, обеденных залов, 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.

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

61. В условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия введенных ограничений обеспечить реализацию основных образовательных программ общего образования и дополнительных общеобразовательных, общеразвивающих 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 обучающихся, находящихся в помещении, при помощи деления класса на группы (при наличии возможности у Организации), и корректировку учебных планов и рабочих программ по предметам, предусматривающую сокращение времени учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала, без сокращения объемов оплаты труда педагогических работников.
62. Закрепить за каждым классом (группой) учебное помещение (групповую), организовав предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждым классом (группой) помещении. Исключить общение обучающихся и воспитанников из разных классов (групп) во время перемен и при проведении прогулок.
63. Реализацию курсов внеурочной деятельности в рамках реализации основных образовательных программ общего образования, а также работу объединений учащихся в рамках реализации дополнительных общеобразовательных, общеразвивающих программ осуществлять без формирования групп и объединений с одновременным участием обучающихся из различных классных коллективов.
64. Пересмотреть режим работы Организации, в том числе расписание учебных занятий, изменив время начала первого урока (занятия) для разных классов и время проведения перемен, в целях максимального разобщения классов (групп) при проведении утренней термометрии.
65. С учетом погодных условий максимально организовать пребывание обучающихся и проведение занятий на открытом воздухе. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.
66. Проводить во время перемен (динамических пауз) и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилях кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.
67. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.
68. Обеспечить после каждого урока проведение сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие обучающихся.
69. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведение обработки кулеров и дозаторов

Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д. 68, корп. 2, стр. 1 | 8 (812) 616-11-00 | school219@obr.gov.spb.ru | <https://school219.ru>
в соответствии с инструкциями их производителей.

- 6.10. Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.
- 6.11. Рекомендуется по возможности исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.
- 6.12. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории Организации, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Организации.
- 6.13. Обеспечить возможность допуска в границы выделенной зоны на территории Организации сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Организации.

VII. Информирование сотрудников и обучающихся о мерах предосторожности и профилактики

- 7.1. Директор Организации обеспечивает организацию системной работы по информированию сотрудников и обучающихся о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.
- 7.2. Директор Организации обеспечивает ознакомление всех сотрудников со настоящим Стандартом под роспись.
- 7.3. Директор Организации обеспечивает ознакомление обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся со Стандартом путем размещения его на информационных стендах и официальном сайте Организации.
- 7.4. Директор Организации обеспечивает разработку на основании существующих санитарных требований и рекомендаций правил личной гигиены, входа и выхода из помещений Организации, регламента уборки, размещение их в посещаемых сотрудниками местах.
- 7.5. Директор Организации обеспечивает проведение инструктажей сотрудников и обучающихся о соблюдении правил личной гигиены и техники безопасности.
- 7.6. Директор Организации обеспечивает усиление педагогической работу по гигиеническому воспитанию обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей).