

	Комитет по образованию
	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 445 Курортного района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА
Решением
Педагогического совета:
Протокол № 1
от «30 августа 2021 года»

УТВЕРЖДЕНА
Приказ № 144/1-ОД от 01.09.2021г.
Директор _____ М.В.Архипова

**СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ, РЕАЛИЗУЮЩЕЙ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ОБЩЕРАЗВИВАЮЩИЕ
ПРОГРАММЫ, В ТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
В ЦЕЛЯХ
ПРОТИВОДЕЙСТВИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЮ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НОВОЙ
КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

1. Общие положения

1.1. Стандарт безопасной деятельности образовательной организации, реализующей дополнительные общеобразовательные, общеразвивающие программы, 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)", содержит основные требования, предъявляемые к организации работы учреждений дополнительного образования Санкт-Петербурга (далее - Учреждение), а также организации взаимодействия со сторонними организациями.

1.2. Стандарт разработан в соответствии с методическими рекомендациями от 08.05.2020 N МР 3.1/2.4.0178/1-20 "Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19" (далее - МР 3.1/2.4.0178/1-20), утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также с письмами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 N 02/9060-2020-24 "О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19" от 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 "О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций", письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2020 N ГД-161/04 "Об организации образовательного процесса".

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 в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" по адресу: <https://www.rosпотребнадzor.ru/>.

1.4. Администрации ГБОУ лицей № 445 Курортного района Санкт-Петербурга организовать системную работу по информированию работников и обучающихся о рисках распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики,

необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ, в т.ч.:

- ☐ разработать и разместить на информационных стендах Учреждений Памятку о мерах профилактики, правилах личной гигиены в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- ☐ организовать проведение разъяснительных бесед с сотрудниками ГБОУ лицей № 445 Курортного района Санкт-Петербурга, внепланового инструктажа по содержанию Памятки с подписью инструктируемых в Журнале соответствующей формы (журнал целевого инструктажа, журнал регистрации инструктажа на рабочем месте);

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска сотрудников и обучающихся.

2.1. Руководителю ГБОУ лицей № 445 Курортного района Санкт-Петербурга обеспечить 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. Обеспечить при входе в здание проведение ежедневных "фильтров" с обязательной термометрией перед началом рабочего дня сотрудников и началом учебных занятий для обучающихся (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в Учреждение сотрудников, обучающихся и их родителей (законных представителей) с признаками ОРВИ. Каждое измерение температуры регистрируется в журналах регистрации температуры сотрудников и обучающихся. При температуре 37,0 и выше либо при других явных признаках ОРВИ сотрудник или обучающийся должен быть отстранен от работы или обучения.

2.3. Обеспечить установку при входе в здание дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

2.4. Обеспечить соблюдение работниками и обучающимися правил и мер личной гигиены, включая требования по применению средств индивидуальной защиты (масок, перчаток) и антисептических средств.

2.5. Установить взаимоконтроль сотрудников и обязательность оповещения руководителя ГБОУ лицей № 445 Курортного района Санкт-Петербурга о любых отклонениях в состоянии здоровья каждого. Не допускать сотрудника с симптомами ОРВИ до работы, в случае их выявления выдавать уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.6. Обеспечить 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.

2.7. Предусмотреть наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты.

2.8. Установить 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.

2.9. Производить обработку рук в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.10. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры мыть руки теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства (оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью).

Ополаскивать руки водой для удаления мыла и обрабатывать дезинфекционными средствами.

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

3.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям руководителю ГБОУ лицей № 445 Курортного района Санкт-Петербурга обеспечить ознакомление сотрудников со схемой маршрутизации сотрудников и обучающихся с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

3.2. Сотрудник, у которого имеются симптомы ОРВИ или подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить руководителя Учреждения о своем состоянии.

3.3. Сотрудник, выявивший у обучающегося симптомы ОРВИ или подозрения на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи обязан известить руководителя Учреждения о его состоянии.

3.6. Необходимо использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и(или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии).

3.7. При выявлении сотрудника или обучающегося с подозрением на заболевание новой коронавирусной инфекцией COVID-19 обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

3.8. При подтверждении у сотрудника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководителю Учреждения необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех сотрудников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

4. Санитарная обработка помещений.

4.1. Перед открытием Учреждения обеспечить проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

4.2. Обеспечить 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.

4.3. Проветривание помещений осуществлять в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к воздушно-тепловому режиму, принять меры по обеспечению учебных и иных помещений, где могут одновременно находиться несколько обучающихся, сотрудников (рекреации, залы, столовые и другие), оборудованием для обеззараживания воздуха.

4.4. Уборку помещений проводить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.

4.5. 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.

4.6. Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно: рекомендуется в течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев, оргтехники, мест общего пользования: входных групп, рекреаций, санузлов, лифтов, комнат приема пищи и отдыха (при наличии)).

- 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 санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.
- 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.

5. Организация питания обучающихся, сотрудников и работы пищеблока.

- 5.1. При наличии помещений для принятия пищи для обучающихся и сотрудников рекомендовано 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 учреждения. 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 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. Пищеблок Учреждения рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка 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 необходимо предусмотреть 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 Учреждения 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 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.

6. Особенности организации образовательного процесса при реализации дополнительных общеобразовательных, общеразвивающих программ и мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.

- 6.1. В условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия ограничений, введенных на уровне субъекта Российской Федерации, обеспечить функционирование групп с соблюдением мер профилактики.
- 6.2. В условиях стабильной санитарно-эпидемиологической ситуации и отсутствия введенных ограничений обеспечить реализацию дополнительных образовательных программ дополнительного образования 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 группы обучающихся на подгруппы, корректировки учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), практик, предусматривающей сокращение времени учебных занятий и акцент на освоение нового учебного материала, без сокращения объемов педагогической нагрузки педагогических работников, с учетом доступности материалов, методик и технологий обучения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.
- 6.3. Закрепить за каждой группой (секцией, кружком) учебное помещение, организовав обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой (секцией, кружком) помещении. Исключить общение обучающихся групп во время перемен.
- 6.4. Пересмотреть режим работы учреждения, в т.ч. расписание учебных занятий, изменив время начала занятия для разных групп (подгрупп) и время проведения перемен, в целях максимального разобщения групп (подгрупп) при проведении термометрии.
- 6.5. 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.
- 6.6. Проводить во время перемен и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилей кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.
- 6.7. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.
- 6.8. Обеспечить после каждого занятия проведение сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие обучающихся.
- 6.9. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведение обработки кулеров и дозаторов 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. Рекомендуются по возможности исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.
- 6.12. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории Учреждения, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.
- 6.13. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории Учреждения сотрудников иных организаций, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Учреждения.
- 6.14. Организация проведения практических занятий (выезды, экскурсии в музеи, посещение иных организаций) обучающихся, предусмотренных дополнительно общеобразовательной,

общеразвивающей программой, осуществляется Учреждением при условии соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мер, предусмотренных Стандартом. Иные юридические лица (предприятия), на территории которых проводятся практические занятия обучающихся, обязаны обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

7. Информирование сотрудников и обучающихся о мерах предосторожности и профилактики.

7.1. Руководителю учреждения обеспечить 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. Обеспечить ознакомление всех сотрудников со Стандартом под роспись.

7.3. Обеспечить ознакомление обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся со Стандартом путем размещения его на информационных стендах и официальном сайте.

7.4. Обеспечить разработку на основании существующих санитарных требований и рекомендаций правил личной гигиены, входа и выхода из помещений Учреждения, регламента уборки, размещение их в посещаемых сотрудниками местах.

7.5. Обеспечить проведение инструктажей сотрудников и обучающихся о соблюдении правил личной гигиены и техники безопасности.

7.6. Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей).

ГБОУ ЛИЦЕЙ № 445 КУРОРТНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Архипова Маргарита Валерьевна, ДИРЕКТОР
28.01.2022 16:13 (MSK), Сертификат № 79036B00C8AD288D4B01A814F8425F91