



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Волгоградской области  
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ)

ПРЕДПИСАНИЕ № 432-10-20  
О ПРОВЕДЕНИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

«Н» 03 \_\_\_\_\_ 2020 г.

г. Волгоград  
(место выдачи)

В соответствии с письмом Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 31.02.2020г №02/1290-2020-27 «Об усилении информационной кампании», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 31.01.2020г №3 «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV», осложнением эпидемиологической ситуации по корановирусной инфекции в Китайской Народной Республике, Италии, республике Корея, Иране, необходимо обеспечить проведение широкомасштабных мероприятий по информированию населения о мерах личной и общественной профилактики коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при организации питания обучающихся и на пищеблоках общеобразовательных учреждений Волгоградской области

На основании изложенного, в соответствии с ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 31.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также в целях предотвращения угрозы возникновения заболевания коронавирусной инфекцией в образовательных организациях Волгоградской области:

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

выполнить следующие мероприятия:

N п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения
1.	1. Обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при организации питания обучающихся и на пищеблоках общеобразовательных учреждений города Волгограда в соответствии с «Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14.02.2020г. (приложение – на 3-х листах).	с 11.03.2020г и на период неблагополучия

Информацию об исполнении настоящего Предписания до 20.03.2020г в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области.

Перечень документированной информации, подлежащей представлению в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области подтверждающей исполнение требований предписания: информация о проведенных профилактических мероприятиях по природно-очаговым инфекциям.

Настоящее Предписание выдано Департаменту по образованию администрации Волгограда по адресу: 400131, Волгоград, пр-кт им. В.И. Ленина, д.17а

goruo@volgadmin.ru

(полное наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

Предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Волгоградской области в порядке и сроки, предусмотренные Арбитражным процессуальным кодексом Российской Федерации. Обжалование не приостанавливает исполнение настоящего предписания.

Заместитель руководителя



И.А. Климина

Исп. Нестерова О.В.  
8 (8442) 24 36 54

Предписание получено « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_   
 должность

\_\_\_\_\_   
 подпись

\_\_\_\_\_   
 Ф.И.О.

Отметка о направлении Предписания заказным письмом с уведомлением

34-00-10/16-5554-2020  
от 11.03.2020

Приложение к письму  
Роспотребнадзора  
от 19.02.2020 № 02/2330-2020

**Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций**

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике и в целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

*Механизмы передачи инфекции* – воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

**Меры профилактики:**

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют 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.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает 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. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка 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.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в

соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций 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°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

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°C 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°C 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.

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.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве

кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

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.