

**Положение об организации работы
ГАУЗ РБ «Санаторий для детей Радуга города Стерлитамак»
в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.**

Настоящее положение определяет организацию деятельности ГАУЗ РБ «Санаторий для детей Радуга города Стерлитамак» (далее - учреждение). Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ», с учетом СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» и соблюдением рекомендации Роспотребнадзора от 21.04.2020г. №02/7505-2020-24 «О направлении рекомендации по соблюдению режима в санаторно-курортных учреждениях» (вместе с Рекомендациями по организации работы санаторно - курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»).

1. Организационные мероприятия

1.1. Проводить заполнение учреждения одновременно, "сменами" продолжительностью не менее чем на 14 дней, проводя после окончания "смены" генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений, в т.ч. систем вентиляции. Внутренняя отделка номеров должна позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию (стены, потолки, полы - должны быть гладкими, влагоустойчивыми; исключаются: ковровые покрытия; на матрацах должны быть влагонепроницаемые на матрацники).

1.2. Исключить выезды за пределы учреждения.

1.3. Прием отдыхающих в учреждение производить исключительно при наличии справки об эпид. окружении (в т.ч. в отношении новой коронавирусной инфекции COVID-19) в течении последних 21 дней выданной не позднее 3 дней до заезда.

1.4. Для проведения дезинфекции необходимо применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. В зависимости от объекта - для дезинфекции используются средства, разрешенные к применению (на предприятиях общественного питания, в оздоровительных организациях.).

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

1.8. Перед началом работы учреждения штат сотрудников (в т.ч. для проведения дезинфекционных работ) должен быть укомплектован на 100%. Учитывая эпидемическую ситуацию и механизмы передачи новой коронавирусной инфекции рекомендовать руководителям учреждений не принимать сотрудников на работу по совместительству, не допускать на территории учреждений деятельность на условиях аутсорсинга.

1.9. Обеспечить проведение лабораторного обследования сотрудников на новую коронавирусную инфекцию COVID-19.

1.10. Заполнение групп проводить в соответствии с санитарными требованиями. Уборку групп необходимо проводить с применением дезинфицирующих средств не реже 2 раз в день, проветривание - не реже чем 1 раз в 2 часа.

1.11. Организация питания осуществляется в столовой с соблюдением принципов социального дистанцирования.

1.12.. С целью проведения дезинфекции воздуха обеденный зал, производственные и складские помещения пищеблока необходимо оборудовать бактерицидными облучателями-рециркуляторами закрытого типа.

1.13. Для выхода отдыхающих за пределы групп они должны быть обеспечены одноразовыми масками в необходимых количествах (для смены не реже чем 1 раз в 2 часа), кожными антисептиками.

1.14. При оказании учреждением медицинских услуг: исключить любое групповое посещение процедур. Все медицинские помещения должны быть оборудованы бактерицидными облучателями. Дезинфекцию воздуха следует проводить в постоянном режиме. После приема пациентов также следует проводить влажную уборку и дезинфекцию медицинского помещения (включая контактные поверхности и мебель), а также проветривание помещения.

1.15. Проводить термометрию бесконтактным методом всем отдыхающим при приеме в учреждение, а также не реже 1 раза в день; в случае выявления отдыхающих с повышенной температурой тела, а также с другими признаками ОРВИ - незамедлительно сообщать в лечебную сеть.

1.16. В случае выявления среди отдыхающих больного с новой коронавирусной инфекцией - незамедлительно (на срок не менее 14 дней от даты выявления) переводить режим работы учреждения в режим обсерватора.

1.17. Заключительную дезинфекцию рекомендуется проводить силами специализированных организаций.

1.18. В группе отдыхающего (после его госпитализации) необходимо провести дезинфекцию всех поверхностей, включая кондиционеры, мебель и мягкий инвентарь (шторы, покрывала, подушки, одеяла и др.). Также проводится дезинфекция пищеблока учреждения. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

1.19. Неснижаемый запас средств для проведения дезинфекции, кожных антисептиков, средств индивидуальной защиты в учреждении должен составлять не менее чем на 5 суток.

1.20. До начала работы учреждения администрация должна уведомить органы власти субъекта о выполнении всех рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в учреждении.

2. Профилактические мероприятия в местах общего пользования (в холлах, коридорах).

2.1. Исключить скопления отдыхающих при регистрации и заезде, обеспечить социальное дистанцирование при регистрации путем нанесения сигнальной разметки.

2.2. Обеспечить дезинфекцию воздуха путем установки бактерицидных облучателей рециркуляторов закрытого типа (с целью проведения дезинфекции воздуха в постоянном режиме, достаточной мощности) во всех местах общего пользования, проведение дезинфекции контактных поверхностей (не реже чем 1 раз в 2 часа).

2.3. Использовать мебель, позволяющую проведение влажной уборки и дезинфекции. Расстановку мебели необходимо провести с соблюдением принципа социального дистанцирования.

3. Профилактические мероприятия среди сотрудников

3.1. Сотрудники должны соблюдать меры личной гигиены.

3.2. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). С целью выявления сотрудников с повышенной температурой тела допуск сотрудников в помещения учреждения осуществляется через "входной фильтр", включающий проведение термометрии бесконтактным способом. Термометрию также необходимо проводить в течении рабочего дня (смены) с регулярным занесением данных в «Журнал здоровья» сотрудников.

3.3. Сотрудники при выполнении своих служебных обязанностей должны быть в масках (смена маски проводится в случае ее увлажнения, но не реже чем раз в 2 часа), обеспечены в достаточном количестве кожными антисептиками, средствами для дезинфекции поверхностей.

3.4. Не допускаются к работе сотрудники, вернувшиеся на территорию субъекта с территорий (стран), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции до окончания сроков самоизоляции (не менее чем 14 дней).

3.5. Запрещается прием пищи на рабочих местах. Прием пищи осуществляется в выделенном помещении для этих целей с раковиной для мытья рук (с подводкой горячей и холодной воды). Обеспечивается ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств.

4. Профилактика при организации питания

4.1. По окончании рабочей смены необходимо проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания всех поверхностей салфетками с использованием растворов дезинфицирующих средств.

4.2. Воздух обрабатывать с использованием рециркуляторов.

4.3. Дезинфекцию контактных поверхностей, влажную уборку и дезинфекцию туалетов следует проводить не реже чем 1 раз в 2 часа.

4.4. Для сушки рук запрещается использование электросушилок (использовать одноразовые бумажные полотенца).

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

4.6. Использовать посудомоечные машины 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.

4.7. Для мытья посуды ручным способом использовать трехсекционные ванны для столовой посуды.

4.8. 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.