

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А.А. Шарова»
(ГБПОУ «ДЗК им. А.А.Шарова»)**

РЕКОМЕНДАЦИИ

**работодателям по профилактике коронавирусной инфекции
(COVID-19) среди практикантов (обучающихся) ГБПОУ «ДЗК им. А. А. Шарова»
находящихся на производственной практике в данной организации и(или) предприятии.**

Работодателям рекомендуется обеспечить:

• при входе обучающихся колледж (ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова») в организацию (предприятие) - возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;

• контроль температуры тела обучающихся при входе обучающихся колледжа (ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова») в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;

• информирование обучающихся колледжа (ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова») о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;

• качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;

Рекомендуется ограничить:

• любые мероприятия практикантов(обучающихся) в коллективах, участие практикантов (обучающихся) в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;

В зависимости от условий питания практикантов (обучающихся) рекомендовать:

При наличии столовой для питания работников и практикантов:

обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град.С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой:

запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

При поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.

Зав. производственным обучением

И.Н.Корнеев