



ЭРЭСЭН ФЕДЕРАЦ
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Хальмг Таңһчин сурһулин
болн номин министерств
Министерство образования и науки
Республики Калмыкия

ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА

358000, Республика Калмыкия,

г. Элиста, ул. А.С. Пушкина, 18

Телефон: (84722) 3-41-84

Факс: (84722) 3-41-84

E-mail: mokinrk@rk08.ru

Руководителям муниципальных
органов управления образованием,
ЧОУ, подведомственных
учреждений

«26» 02 2020 г. № 574

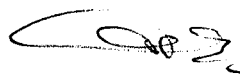
Уважаемые коллеги!

Министерство образования и науки Республики Калмыкия направляет для организации профилактической работы инструктивное письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека - Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 19.02.2020г № ВБ-328/03 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».

Данные рекомендации необходимо довести до сведения руководителей образовательных организаций, родительской и ученической общественности, также разместить на официальных сайтах общеобразовательных организаций.

Дополнительно информируем, что указанные методические рекомендации размещены на официальном сайте Министерства образования и науки Республики Калмыкия в разделе «Общее образование» в папке «Здоровье».

Приложение на 3 л.

 Г.Э.Санджарыков



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА

Каретный Ряд, д. 2, Москва, 127006
Тел. (495) 539-55-19, Факс (495) 587-01-13
E-mail: info@edu.gov.ru
ОГРН 1187746728840
ИНН/КПП 7707418081/770701001

19 февраля 2022 № 196-328/03

О направлении информации

В связи с неблагоприятной ситуацией, связанной с заболеваниями, вызванными новым коронавирусом в Китайской Народной Республике, и в целях реализации мер по недопущению распространения инфекции на территории Российской Федерации Минпросвещения России направляет «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», разработанные Роспотребнадзором.

Приложение: на 4 л. в 1 экз.

Руководителям органов
исполнительной власти
субъектов Российской Федерации,
осуществляющих государственное
управление в сфере образования

В.С. Басюк

1967-01-03

Руководитель

А.Ю. Попова

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Просим довести данные рекомендации до заинтересованных организаций, осуществляющих оказание услуг общественного питания, в том числе в образовательных организациях.

О проведении профилактических и
дезинфекционных мероприятий в
организациях общественного питания и
пищеблоках образовательных организаций

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Органы и организации
(по списку)

Воложский пер., д. 18, стр. 5 в 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-50, Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: ofbr@rosnab.ru, http://www.rosnab.ru
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515994 КПП 770701001

На № 14.01.2022 от 02.02.2022 № 02/1965-2022-03

Итого 499 973 30 07

Белоусова Д.В.
(495) 587-01-10, доб. 3273
О направлении информации - 03

Копия направлена в
Генеральную службу по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
в целях реализации мер по недопущению
распространения инфекции на территории
Российской Федерации
«19» 02.02.2022

Приложение к письму
Роспотребнадзора
от 14.02.2022 № 20/14455/2022

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. Неопускание 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. Вторичное использование одноразовых масок, а также использованные использованные маски 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 обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проведение 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) проводится протирание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинки 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 поверхности протирать водой и высушивать с помощью бумажных полотенец.

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

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

Организация общественного питания и пищеблока 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 предусматривать трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

- 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 ручьями в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручьями в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выводе 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 закрытые пакеты, которые подлежат 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. Обязательна тщательная обработка всех поверхностей, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду большого, 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.