



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 Свердловской области**

Отдельный пер. 3, г. Екатеринбург, 620078

тел.: (343) 374-13-79

факс: (343) 374-47-03

e-mail: [mail@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:mail@66.rospotrebnadzor.ru)

<http://www.66.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 75756282, ОГРН 1056603481428,

ИНН/КПП 6670074344/667001001

Министру  
образования и молодежной политики  
Ю.И. Биктуганову

30.04.2020г. № 66-00-12/02-144122020

Уважаемый Юрий Иванович!

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в летних оздоровительных организациях (ЛОО) в период неблагоприятной эпидемиологической ситуации по новой коронавирусной инфекции необходимо проводить дополнительные противоэпидемические мероприятия.

Основными противоэпидемическими мероприятиями являются:

- 1) допуск в ЛОО детей и сотрудников, при наличии справки об отсутствии в течение 14 календарных дней контакта с больными инфекционными заболеваниями, в т.ч. COVID-2019;
- 2) не допуск в ЛОО детей и сотрудников, вернувшихся из-за рубежа, из Москвы, Московской области, Санкт-Петербурга, Ленинградской области в течение 14 календарных дней;
- 3) введение загородных ЛОО запрета:
  - на выход (выезд) из ЛОО всех сотрудников, в т.ч. пищеблока во внерабочее время и в выходные дни,
  - на посещение территории ЛОО родителями (организация общения родителей с детьми дистанционно) и передачу детям любых продуктов питания;
- 4) принятие мер по недопущению переуплотнения при размещении детей и сотрудников жилых помещений, обязательное соблюдение требований норматива площади на 1 ребенка;
- 5) осуществление ежедневного медицинского наблюдения (осмотр, опрос, измерение температуры тела) в отношении всех детей и сотрудников;
- 6) при выявлении у детей или сотрудников симптомов инфекционных заболеваний, в т.ч. симптомов острой респираторной инфекции:
  - незамедлительное размещение заболевших в изолятор, с последующей госпитализацией заболевших в инфекционный стационар;
  - разобщение детей и сотрудников, контактировавших с заболевшими и остального коллектива при организации питания и проживания;

Министерства образования

05.05.2020  
Вх. № 8172

7) при выявлении у детей или сотрудников симптомов инфекционных заболеваний:

- информирование начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области незамедлительно по телефону,

- проведение регистрации в установленном порядке всех случаев подозрения на инфекционные заболевания, в т.ч. острые респираторные инфекции;

8) обеспечение условий для обработки рук сотрудников и детей кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками при входе в столовую, спальне корпуса, клуб, кружковые;

9) соблюдение работниками и детьми в течение дня (в том числе после посещения туалета, спортивных мероприятий, прогулок) правил личной и общественной гигиены;

10) наличие в ЛОО запаса (на всю смену) дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств для индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания;

11) проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений жилых корпусов, зданий и помещений общего пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции всех поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели, спортивного и игрового оборудования;

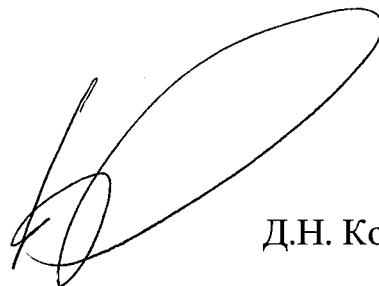
12) использование в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха, а также регулярное проветривание всех помещений;

13) ежедневное проведение дезинфекции всех игровых сооружений на игровых площадках, веранд, навесов;

14) ограничение проведения массовых, общих для ЛОО мероприятий в закрытых помещениях (клуб, спортивный зал, бассейн).

Подробные рекомендации по проведению уборки и дезинфекционных мероприятий прилагаются (письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» от 14.02.2020г. №02/2230-2020-32).

Руководитель  
Управления Роспотребнадзора  
по Свердловской области



Д.Н. Козловских

Моисеева Наталья Анатольевна, 362-86-16  
Скрябина Светлана Викторовна, 362-86-12

Приложение к письму  
Роспотребнадзора  
от 19.02.2020 № 02/К230-2020

**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  $65^{\circ}\text{C}$  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  $40^{\circ}\text{C}$  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  $65^{\circ}\text{C}$  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 посуды, 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.