

**Чек-лист безопасной деятельности
организации (индивидуального предпринимателя), в том
числе санитарно-гигиенической безопасности в целях
противодействия распространения в Санкт-Петербурге
новой коронавирусной инфекции (сovid-19)**

№ п/п	Принимаемые меры	Возможность применения меры (+/-)
<i>Обязательные меры</i>		
1.	Организация системной работы по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции covid-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ	+
2.	Разработка и размещение в нужных местах правил личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки	+
3.	Ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ	+
4.	Измерение температуры работников перед началом работы (при температуре 37.0 и выше, либо при других явных признаках ОРВИ, сотрудник должен быть отстранен от работы). Регистрация каждого измерения температуры в журнале регистрации температуры работников	+
5.	Обеспечение работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами	+
6.	Оснащение рабочих мест в случае необходимости контактов с посетителями устройствами,	+

	предохраняющими работников от прямой капельной инфекции	
7.	Обязательное выполнение работниками правил личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя)	+
8.	Утилизация надлежащим образом одноразовой технологической одежды в конце смены при её использовании	+
9.	Профилактическая дезинфекция помещений на системной основе, которая включает в себя меры личной гигиены, 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	+
10.	Проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств перед началом работы	+
11.	Проведение уборки помещений не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств	+
12.	Наличие резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами, перед входами в помещения	+
13.	Проветривание и влажная уборка помещений по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) 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	+
14.	Ежедневное мытьё, чистка и дезинфекция раковин для мытья рук, санитарных узлов и контейнеров для мусора	+

15.	Обработка всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами	+
16.	Обеспечение организации границ выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя), функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя)	+
<i>Дополнительные меры</i>		
17.	Наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты (очки, одноразовые перчатки, респиратор соответствующего класса защиты, противочумный костюм первого типа или одноразовый халат, бахилы)	+
18.	Регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений	+
19.	Обеспечение помещений, где могут одновременно находиться несколько сотрудников (холлы, служебные залы, столовые и другие) оборудованием для обеззараживания воздуха	+
20.	Увеличение кратности дезинфекционных обработок помещений, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.	-
21.	Обработка воздуха в присутствии работника с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами	-

22.	Обработка воздуха в отсутствие работников с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей	-
23.	Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей	+
24.	Введение строго графика организации питания при наличии помещений для принятия пищи, без пересечения разных подразделений, с возможностью рассадки работников таким образом, с между сидящими было не менее 1,5 м.	-
25.	Мытьё столовой посуды и приборов с использованием дезинфицирующих средств	-
26.	Ознакомление работников с целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям со схемой маршрутизации пациентов (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц	-
27.	Обеспечение перевода на дистанционный режим работы работников, чье физическое присутствие не обязательно на рабочем месте и (или) которые не задействованы напрямую в технологических процессах	+
28.	Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра на предприятии в случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками	+
29.	Исключение по возможности использования в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции	+
30.	Принятие мер по организации транспортировки работников до места работы и обратно домой с целью минимизации пользования общественным транспортом	+

31.	Подготовка и переподготовка работников по правилам личной гигиены и технике безопасности	-
32.	Обеспечение обработки кассовой линии с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств каждые 2 часа	-
33.	Наличие на входе в торговый зал поста для обработки рук антисептиком на основе изопропилового спирта покупателями	+