

Справка

Согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача по Омской области № 849 от 12.04.2020 года мной заместителем руководителя Управления Щегловым С.Н. проведена проверка БУ Омской области КЦСОН «Пенаты» (далее учреждение).

В ходе проверки было установлено:

В учреждении проведены дополнительные санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COV ID 2019):

1. Число работников сокращено до минимума исходя из необходимости функционирования учреждения. Категории работников из группы риска (лица старше 65 лет, лица, имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные) переведены на дистанционную форму работы. Число работников учреждения составляет 232 чел., 13 чел. на б/л – это наименьший показатель по заболевшим среди всех комплексных центров г. Омска.
2. Число работников, одновременно проходящих через общий вход (вахту) перед началом смены, минимизировано с целью ограничения возможных контактов, для чего потоки работников разнесены во времени. Между работниками обеспечена дистанция не менее 1,5 метра..
3. Допуск к работе работников осуществляется после дезинфекции оборудования и помещения.
4. Ежедневно перед началом рабочей смены осуществляется «входной фильтр» с проведением термометрии тела работника и опросом о состоянии здоровья работника и членов его семьи. В случае выявления признаков острого респираторного заболевания (повышенная температура тела, кашель, одышка, насморк, першение и боль в горле и др.) сотрудник в обязательном порядке отстраняется от нахождения на рабочем месте и отправляется в медицинское учреждение по месту жительства. При входе в здание проводится также термометрия всех посетителей. Обеспечены условия для дезинфекции рук.
5. Доставка работников из дома на место работы и обратно осуществляется преимущественно на личном транспорте работников, с целью максимального исключения использования городского общественного транспорта.
6. Запрещено перемещение работников между отделениями организации, если только данные действия не обусловлены технологическими процессами.
7. Все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты органов дыхания (маски) из расчета смены не реже 1 раза в 3 часа, а также антисептическими средствами для обработки рук. Нахождение на рабочих местах без СИЗ не допускается.
8. Обеспечено регулярное проветривание (каждые 2 часа) и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств.

Медицинские мероприятия

9. В учреждении находятся медработники, задачей которых является проведение термометрии сотрудников в течение рабочего дня, выявление, временная изоляция и персональный учет сотрудников с признаками ухудшения здоровья и острых респираторных заболеваний.
10. При выявлении работника с признаками острых респираторных заболеваний работник направляется в медицинскую организацию по месту жительства. В дальнейшем

устанавливается круг лиц, контактировавших с заболевшим во время рабочего процесса (опрос).

Дезинфекционные мероприятия

11. Обеспечена обработка оборудования, поверхностей, мытье полов с кратностью один раз в два часа в течении рабочего дня моющими средствами с применением хлорсодержащих дезинфекционных средств «Ника-хлор», «Эко-хлор», «Део-хлор-люкс». Особое внимание уделяется дезинфекции поверхностей, с которыми контактирует большое количество людей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей, оргтехники, кранов и т.п.).

12. Ограниченные по объему помещения, в которых одновременно может находиться значительное количество работников, оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха закрытого типа (рециркуляторы, бактерицидные облучатели) .Медицинские кабинеты обрабатываются кварцевыми лампами.

13. Для обработки рук используются кожные антисептики «Тефлекс -А», антисептики на основе изопропилового спирта, а также парфюмерно-косметическая продукция с заявленным дезинфицирующим эффектом и соответствующим сертификатом.

14. Дезинфекция мест общего пользования проводится не реже 1 раза в 2-4 часа с использованием хлорсодержащих дезинфицирующих средств.

Организация питания

15. При организации питания работников учреждения во избежание одновременного скопления большого количества людей, установлен график посещения столовой в пять смен без пересечения людских потоков из разных подразделений.. Посуда многократного применения обрабатывается и дезинфицируется согласно установленным нормам и правилам, рекомендованным при вирусных инфекциях.

16. Перед входом в столовую имеется участок, оборудованный раковинами для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Дата 26.11.2020

Подпись Щемелев Н