

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ «Школа №27 с углубленным изучением отдельных предметов» ГО г.Уфа РБ

С.Н.Шарафутдинова



## Регламент для антиковидного инспектора в МБОУ «Школа №27 с углубленным изучением отдельных предметов»

Антиковидный инспектор – должностное лицо, осуществляющее инспекцию и наделенное полномочиями.

В условиях деятельности конкретного юридического лица антиковидный инспектор наделен полномочиями контроля исполнения мероприятий по снижению риска распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), полномочия (действия) профилактической и противоэпидемической направленности.

В условиях сохраняющегося риска распространения внебольничных пневмоний и коронавирусной инфекции (COVID-19) задача антиковидных инспекторов снизить эпидемиологический риск заражения и распространения заболеваний.

В структурном подразделении антиковидному инспектору необходимо проводить комплекс профилактических мероприятий:

- Контролировать организацию пропускного режима;
- Контролировать соблюдение социальной дистанции;
- Вести контроль за наличием антисептика для рук при входе, в местах общего пользования;
- Контролировать организацию замера температуры работающих сотрудников на входе;
- Вести контроль за наличием журнала с данными о замере повышенной температуры;
- Вести контроль за наличием условий для проветривания помещений, функционирование фрагм и форточек;
- Контроль за соблюдением масочного режима работающими, сотрудниками и посетителями;
- Контроль за наличием дезинфицирующих средств;
- Контроль за проведением дезинфекционных мероприятий помещений и оборудования;

- Контроль за наличием памяток по соблюдению личной гигиены;
- Контроль масочного режима работников пищеблока (столовая, буфет, комната приема пищи);
- Контроль за соблюдением социальной дистанции не менее 1,5 метров между работающими (в условиях любого вида деятельности);
- Контроль за соблюдением социальной дистанции не менее 1,5 метров между посетителями в обеденном зале;
- Контроль за потоком людей во время мытья и обработки рук, при посещении столовой, буфета, комнаты приема пищи;
- Контроль за наличием рециркуляторов, различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами, предназначенным для работы в присутствии людей:
  - в столовой (в обеденном зале);
  - входной группе;
  - в коридорах;
- Контроль за наличием бактерицидных ламп, циркуляров воздуха.