

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Псковской области
«Опочецкий индустриально-педагогический колледж»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

28 августа 2020 года

№ 253

г. Опочка

Об организации работы колледжа в условиях
распространения коронавирусной инфекции

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598–20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за осуществление контроля соблюдения противозидемических мероприятий в колледже заведующую хозяйством Васильеву Н.В.
2. Преподавателям проводить уроки в кабинетах, закреплённых за каждой учебной группой (приложение 1).
3. Классным руководителям провести классный час на тему «Правила, которые надо выполнять до 31.12.2020».
4. Разместить на сайте колледжа информацию о режиме функционирования колледжа с 01.09.2020.
5. Направить уведомление об открытии колледжа в Роспотребнадзор в срок до 30.08.2020.
6. Дежурным уборщикам служебных помещений на вахте, дежурным администраторам, дежурным классным руководителям ежедневно проводить термометрию обучающихся, работников и посетителей. Выявленных обучающихся с признаками ОРВИ переводить немедленно в изолятор в общежитии по ул. Ленина, д.21.
7. Заведующей хозяйством, заведующей общежитиями:
 - организовывать генеральную уборку с применением дезинфицирующих средств – один раз в неделю;

- расставить кожные антисептики – на входе в здание, в санузлах, на входе в пищеблок. Вывесить в местах установки дозаторов инструкции по применению антисептика;
- обеспечить наличие мыла и туалетной бумаги в туалетах;
- ежедневно проводить уборку помещений, обработку поверхностей парт, стульев, спортивного инвентаря и др. с помощью дезинфицирующих средств;
- запретить нахождение в общежитиях лиц, не проживающих в общежитиях;
- проветривать помещения каждые 2 часа;
- организовать питьевой режим с использованием одноразовой посуды и дезинфекцией дозаторов).

8. Работникам колледжа находиться на рабочих местах в масках, если невозможно соблюдать социальную дистанцию.

9. Шеф-повару столовой Васильевой А.А.:

- организовать работу работников столовой в масках и перчатках;
- производить регулярную дезинфекцию обеденных столов и обеденных приборов, проветривание помещений;
- ежедневно проводить термометрию работников;
- в случае обнаружения у работников признаков ОРВИ направлять их к врачу;
- проводить еженедельную генеральную уборку помещений с использованием средств дезинфекции;
- обеспечить наличие мыла и антисептиков.

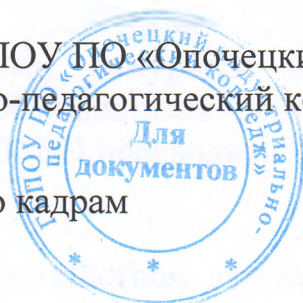
10. Студентам и мастерам производственного обучения во время учебной практики в учебной кухне и учебном кондитерском цехе, учебной мастерской электромонтажников, учебной мастерской маляров и штукатуров, учебной мастерской сварщиков (вне выполнения заданий со специальным оборудованием для сварки) иметь маски и перчатки.

11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБПОУ ПО «Опочецкий
индустриально-педагогический колледж»

Верно

Специалист по кадрам



- В.В. Карпова

С.Б. Иванова

Закрепленный кабинет	Курс Группа	Специальность/ профессия	Кл. руководитель/ мастер п/о
№ 12	1 «А»	Преподавание в нач. классах	Матвеева Н.Н.
№ 57	1 «Б»	Дошкольное образование	Григорьева А.Н.
№ 35	2 «А»	Преподавание в нач. классах	Пальчикова С.В.
№ 36	2 «Б»	Дошкольное образование	Пальчикова С.В.
№ 4	3 «А»	Преподавание в нач. классах	Гайдовская И.А.
№ 3	4 «А»	Преподавание в нач. классах	Тетерина Т.А.
№ 51	1 курс СР	Социальная работа	Поливара Т.О.
№ 16	1 курс 2 группа	Маляр, Штукатур	Павлова Е.Д. Мурашова В.С.
мастерская	2 курс 1 группа	Маляр, Штукатур	Павлова Е.Д. Мурашова В.С.
№ 26	1 курс 4 группа	Сварщик	Константинова С.М. Гращенков И.П.
№ 14	2 курс 5 группа	Сварщик	Колесник Т.Е. Никандрова Л.Г.
№ 28	3 курс 6 группа	Сварщик	Колесник Т.Е. Никандрова Л.Г.
№ 5	1 курс 7 группа	Повар, Кондитер	Иванова С.П. Лаврентьева Н.А.
№ 34	2 курс 8 группа	Повар, Кондитер	Константинова Н.О. Лаврентьева Н.А.
№ 7	3 курс 3 группа	Повар, Кондитер	Константинова С.М. Иванов Н.В.
№ 32	4 курс 9 группа	Повар, Кондитер	Пономарева Е.Н. Яковлева Л.И.
№ 29	1 курс 10 группа	Электромонтажник	Степанов В.Л.

**График проветривания,
дезинфекции помещений, термометрии**

1. Проветривание помещений производится каждые 2 часа путем сквозного проветривания.
2. Дезинфекция проводится:
 - помещений – в конце рабочего дня;
 - парт, стульев – в конце рабочего дня;
 - спортивных снарядов – в конце рабочего дня;
 - дверей, дверных ручек – через каждые 2 часа;
 - туалетов – через каждые 2 часа.
3. Термометрия всех входящих проводится один раз в день при входе в учебный корпус, общежития, учебные мастерские.
4. Вход в учебный корпус разделен на два потока:
 - первый – группы 2,4,5,6,10,1-б
 - второй – 1а,2а,2б,3а,4а, группы 7,8,3,9.
5. Питание в столовой на большой перемене – в два потока:
 - первый (в 12.20) – группа 1,8,5,3,6
 - второй (12.40) – группа 9,4,2,7,10 и за оплату.