



КОМИ РЕСПУБЛИКАСА ЮРАЛЫСЬЛӦН
ИНДӦД

УКАЗ
ГЛАВЫ РЕСПУБЛИКИ КОМИ

**О внесении изменений в Указ Главы Республики Коми
от 15 марта 2020 г. № 16 «О введении режима
повышенной готовности»**

Постановляю:

1. Внести в Указ Главы Республики Коми от 15 марта 2020 г. № 16 «О введении режима повышенной готовности» изменения согласно приложению (далее – Изменения).

2. Настоящий Указ вступает в силу со дня его официального опубликования, за исключением пункта 2 Изменений, который вступает в силу со дня официального опубликования настоящего Указа и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 июня 2020 года.

Временно исполняющий обязанности
Главы Республики Коми



В. Уйба

г. Сыктывкар
17 июня 2020 г.
№ 59

ИЗМЕНЕНИЯ,
вносимые в Указ Главы Республики Коми от 15 марта 2020 г.
№ 16 «О введении режима повышенной готовности»

В Указе Главы Республики Коми от 15 марта 2020 г. № 16 «О введении режима повышенной готовности»:

1) в пунктах 11, 16.1, 19.2, 20 слова «17 июня» заменить словами «30 июня»;

2) дополнить подпунктом 14.6¹ следующего содержания:

«14.6¹. совместно с Министерством труда, занятости и социальной защиты Республики Коми организовать работу по предоставлению сухого продуктового набора на неделю с 1 июня 2020 г. до окончания 2019/2020 учебного года в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся из семей, признанных в установленном порядке малоимущими, и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.»;

3) в пункте 19.1:

а) в абзаце первом слова «17 июня» заменить словами «30 июня»;

б) в подпункте 1:

абзац второй изложить в следующей редакции:

«Данное ограничение не распространяется.»;

дополнить абзацами следующего содержания:

«на столовые, буфеты и иные предприятия питания, осуществляющие организацию питания для работников организаций;

на организации с круглосуточным пребыванием людей;

на летние веранды (летние кафе) при стационарных предприятиях общественного питания, размещаемые в установленном законодательством порядке на территориях муниципальных образований в Республике Коми, за исключением территорий муниципальных образований городских округов «Воркута» и «Усинск». До начала функционирования летних веранд (летних кафе) организации, индивидуальные предприниматели в письменной форме направляют уведомление в орган местного самоуправления, в котором должны содержаться обязательства о выполнении установленных законодательством требований, в том числе о проведении комплекса противоэпидемических мероприятий по перечню согласно приложению № 3 к настоящему Указу.»;

в) в подпункте 3:

слово «Указу;» заменить словом «Указу.»;

дополнить абзацем вторым следующего содержания:

«Данное ограничение не распространяется на библиотеки, за исключе-

нием библиотек, расположенных на территориях муниципальных образований городских округов «Воркута» и «Усинск».»;

4) дополнить пунктами 19.4 и 19.5 следующего содержания:

«19.4. Разрешить с 17 июня 2020 г. на территориях муниципальных образований в Республике Коми, за исключением территорий муниципальных образований городских округов «Воркута» и «Усинск», организацию сельскохозяйственных ярмарок при условии выполнения установленных законодательством требований, в том числе проведения комплекса противоэпидемических мероприятий по перечню согласно приложению № 3 к настоящему Указу.

19.5. Возобновить с 17 июня 2020 г. на территориях муниципальных образований в Республике Коми, за исключением территорий муниципальных образований городских округов «Воркута» и «Усинск», оказание образовательных услуг по подготовке водителей транспортных средств.»;

5) приложение № 3 дополнить разделами V - VIII следующего содержания:

«V. Дополнительные противоэпидемические мероприятия, необходимые для организации работы летних веранд, летних кафе

1. Размещение столов с соблюдением принципа дистанцирования на расстоянии не менее 1,5 метра между столами.

2. Использование персоналом средств индивидуальной защиты - маски (одноразовой или многоразовой со сменными фильтрами) со сменой каждые 3 часа или респиратора фильтрующего со сменой в соответствии с инструкцией, перчаток. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

3. Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов осуществляется герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

4. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

5. Проведение влажной уборки и дезинфекции столов и стульев после завершения обслуживания каждого посетителя.

6. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

7. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается исполь-

зование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

9. Рекомендуются оснащение 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 максимальных температурных режимах.

10. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

11. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется. Столовые приборы многоразового использования должны после мытья проходить тепловую обработку в сухо-жаровом шкафу не менее 20 минут на максимальном температурном режиме.

12. При применении одноразовой посуды производить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

13. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

14. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

15. Организация «входного фильтра» для посетителей с проведением контроля температуры тела. Не допускается обслуживание посетителей с повышенной температурой тела (выше 37°C).

VI. Дополнительные противоэпидемические мероприятия, необходимые для организации работы сельскохозяйственных ярмарок

1. Реализация пищевой продукции осуществляется при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции.

2. Объекты мелкорозничной торговли (торговые палатки, киоски, торговые павильоны) должны обеспечиваться раковинами для мытья рук, присоединенными к водопроводу и канализации, или дозаторами для обработки рук кожными антисептиками. В объектах мелкорозничной торговли, а также при продаже из холодильных витрин-прилавков производится обработка с

применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму не реже чем 1 раз каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (поверхностей столов, прилавков, витрин, весов, ручек и поручней и иных поверхностей). На период такой обработки производится технологический перерыв не менее чем на 10 минут.

3. Передвижные средства, используемые при организации мелкорозничной торговли, а также все контактные поверхности должны проходить обработку с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму не реже чем 1 раз в 2-4 часа.

4. Водители автотранспортных средств, доставляющих оборудование и продукты для реализации, грузчики должны осуществлять обслуживание при наличии средств индивидуальной защиты органов дыхания и перчаток.

5. Использование работниками средств индивидуальной защиты - маски (одноразовой или многоразовой) со сменой каждые 3 часа или респиратора фильтрующего, перчаток.

6. Обеспечение соблюдения принципов социального дистанцирования посетителей на расстоянии не менее 1,5 метра.

7. Отпуск хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

8. Дегустация изделий не допускается.

VII. Дополнительные противоэпидемические мероприятия, необходимые для организации работы библиотек

1. Организация обслуживания по предварительной записи из расчета не более 1 человека на 4 кв.м зала (с учетом обслуживающего персонала).

2. Оказание услуг каждому посетителю осуществлять на расстоянии не менее 1,5 метра друг от друга.

3. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию организации, перемещение внутри библиотеки.

4. Запрет приема пищи на рабочих местах, а также исключение для посетителей чая, кофе и иных напитков. Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

5. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

6. Использование работниками средств индивидуальной защиты - маски (одноразовой или многоразовой) со сменой каждые 3 часа или респиратора фильтрующего, перчаток.

7. Проветривание помещений каждые 2 часа.

8. Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (в том числе комнат приема пищи, отдыха) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

9. После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, подлокотников и иных поверхностей) с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

10. Проведение ежедневной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму всех помещений с обязательной обработкой контактных поверхностей (поручней, ручек, подлокотников и иных поверхностей).

VIII. Дополнительные противоэпидемические мероприятия, необходимые для организации предоставления образовательных услуг по подготовке водителей транспортных средств

1. Закрепить за каждой группой учебное помещение (групповую), организовав предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждой группой помещении. Исключить общение обучающихся из разных групп.

2. По возможности сократить число обучающихся в группе до 50% наполняемости.

3. Исключить проведение массовых мероприятий.

4. Обеспечить проведение ежедневных "утренних фильтров" при входе в здание с обязательной бесконтактной термометрией с целью выявления и недопущения в организации обучающихся, сотрудников с повышенной температурой тела и/или с признаками инфекционного заболевания, исключив скопление людей при проведении "утреннего фильтра".

5. Установить при входе в здание дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

6. Пересмотреть режим работы организации, в том числе расписание занятий, в целях максимального разобщения групп.

7. Проводить во время перерывов в образовательном процессе и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилях кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

8. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.

9. Обеспечить после каждого занятия проведение в отсутствие обучающихся сквозного проветривания помещений и групповых помещений.

10. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой, и проведением обра-

ботки кулеров и дозаторов.

11. Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для обучающихся и сотрудников, проведение регулярной обработки рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

12. Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками.

13. В местах проведения экзаменов и в период теоретических занятий обеспечить социальную дистанцию между обучающимися не менее 1,5 метра, зигзагообразную рассадку за партами (по 1 человеку).

14. При выявлении во время обучения лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками инфекционного заболевания обеспечить его незамедлительную изоляцию до приезда бригады скорой помощи.

15. Обеспечить персонал средствами индивидуальной защиты (маски и перчатки).

16. Проведение ежедневной дезинфекции учебных транспортных средств собственными силами организации, осуществляемой после предварительного проведения тщательной мойки этих транспортных средств. Обеспечить создание запаса дезсредств, зарегистрированных в установленном порядке, разрешенных для дезинфекции и имеющих соответствующие документы (свидетельство о государственной регистрации, декларацию о соответствии, инструкцию по применению).

Для дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке: хлорсодержащие препараты (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%, гипохлорит кальция (натрия) - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,5%), средства на основе дихлорантина (в концентрации активного хлора в рабочем растворе 0,05%), кислородоактивные (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%).

17. Инструктор учебного транспортного средства и обучающийся (как при практических, так и при теоретических занятиях) должны использовать средства индивидуальной защиты (одноразовые маски, перчатки), проводить регулярную обработку рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками. Периодичность смены масок должна составлять каждые 2-3 часа, перчаток - не реже 1 раза в смену, либо при их загрязнении, повреждении.».».