

## **Требования к организации дополнительных дезинфекционных мероприятий в помещениях**

1. Использовать дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке (с инструкцией, декларацией и сертификатом соответствия), мерные емкости для четкого дозирования препаратов (дезинфицирующие средства должны соответствовать рекомендациям Роспотребнадзора (хлорактивные, кислородактивные, четвертичные аммониевые соединения, третичные амины, производные гуанидина, спиртосодержащие, комбинированные препараты и т.д.);

2. Использовать перчатки одноразового применения (для потребностей сотрудников клининговой службы) – из расчета 1 пара перчаток на одну текущую уборку помещений;

3. Обеспечить разработку и соблюдение четких алгоритмов сотрудниками клининговой службы по использованию, приготовлению дезинфицирующих средств (в соответствии с инструкцией на конкретный препарат; с учетом необходимости использования дезинфицирующих средств строго по противовирусному режиму), по последовательности и срокам проведения текущих и генеральных уборок (в том числе с отдельным акцентом на необходимость усиленной обработки всех поверхностей, с которыми наиболее часто контактируют – кнопки лифта, дверные ручки, смесители на раковинах, диспенсеры для жидкого мыла/антисептика, выключатели освещения и т.д.).

4. Обеспечить наличие четких инструкций на всех рабочих местах и регулярное проведение инструктажа сотрудников клининговой службы менеджером Исполнителя.

## **Требования к организации дополнительных дезинфекционных мероприятий в пунктах общественного питания**

1. Обеспечить соблюдение сотрудниками подрядной организации общественного питания неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.
2. Возложить на организации, осуществляющие услуги по питанию работников организаций УГМК следующие дополнительные обязанности:
  - 2.1. Исключить использование в столовой стульев и столов с тканевым покрытием, в случае необходимости заменить их на мебель с обрабатываемой поверхностью.
  - 2.2. Разработать график проведения текущих и генеральных дезинфекций и уборок помещений столовой, обеспечить контроль над регулярной дезинфекцией инвентаря и посуды.
  - 2.3. Обеспечить расстановку столов и стульев, предполагающую дистанцию между работниками не менее 2 метров (не более одного стула за столом).
  - 2.4. Ограничить дистанцию между работниками во всём помещении столовой (в том числе в пункте раздачи пищи) не менее 2 метров.

## **ТРЕБОВАНИЯ по личным гигиеническим мероприятиям**

1. Проводите регулярную (не реже чем каждые 2 часа) обработку дезинфицирующими салфетками однократного применения поверхности рабочего стола и других поверхностей, с которыми наиболее часто контактируете (клавиатура, мышь, монитор, рабочий телефон, личные гаджеты, письменные принадлежности и т.д.).
2. При выходе из кабинета либо в случае возможности близкого контакта (менее 1,5-2 м) с другими сотрудниками в обязательном порядке используйте маски/респираторы.  
При работе в своем кабинете использование масок/респираторов не обязательно.
3. При передвижении по зданию максимально ограничьте контакты пальцев рук с различными поверхностями (кнопки в лифте, выключателя освещения нажимайте закрытым кулаком, локтем или каким-либо предметом, исключая прямой контакт с кожными покровами человека; по возможности не беритесь за ручку двери, открывайте двери закрытым кулаком или бедром).
4. Исключите прикосновение руками к лицу, особенно к глазам, носу, губам.
5. Регулярно после контактов с различными поверхностями используйте кожные антисептики в индивидуальных флаконах.
6. Проветривайте помещение не реже 1 раза каждые 2 часа.