

Памятка

для приготовления раствора хлорной извести

1. Осветленный 10 % раствор хлорной извести готовят следующим образом:

1 килограмм (мерная кружка по указанную полоску) растирают с добавлением небольшого количества воды до состояния равномерной кашицы. Затем добавляют остальное количество воды (до 10 литров), перемешивают до образования однородной взвеси и оставляют для отстаивания в стеклянной темной или эмалированной посуде с пробкой на 24 часа. После этого осветленный раствор осторожно сливают или отфильтровывают в другую аналогичную посуду.

Из приготовленного основного осветленного раствора хлорной извести 10 % концентрации непосредственно перед дезинфекцией готовят рабочие растворы нужных концентраций, руководствуясь следующей таблицей:

Концентрация хлорной извести в рабочих растворах в процентах	Для приготовления 1 ведра рабочего раствора требуемой концентрации необходимо основного 10 % раствора в мл
0,1	100
0,2	200
0,5	500
1,0	1000
3,0	3000
5,0	5000

Нормы расхода хлорной извести

Во время карантина:

Посуда дезинфицируется 1% раствором хлорной извести в течении 60 минут перед мытьем моющими средствами

В обычном режиме:

Посуда дезинфицируется 0,2 % раствором хлорной извести или хлорамина в течении 60 минут после мытья моющими средствами.

Требования к санитарному состоянию и содержанию

2.11.1. В период эпидемиологического благополучия в учреждениях проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием соды, мыла или синтетических моющих средств.

Уборку аудиторий и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков при открытых окнах или фрамугах. Если учреждение работает в две смены, уборку проводят дважды. Моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке (например, 0,5—1 %-ный раствор хлорной извести,

хлорамина или гипохлорита кальция, 0,2 %-ный раствор сульфохлорантина, 3 %-ный раствор амфолана, 1 %-ный (по ДВ) раствор полисепта, 1 %-ный (по ДВ) раствор **пера**-мина, 3 %-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством).

Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) всегда убирают с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпидситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят квачами или щетками чистяще-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке (например, Блеск-2, Санита, Белка, ПЧД, Дезеф, Дезус, Санитарный и др.), в соответствии с указаниями на этикетке или двукратно протирают ветошью, смоченной в одном из дезинфицирующих средств (прилож. 7).

2.11.2. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее студентами (завтрак, обед). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде (50 °С) с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2 %-ный раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) -2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 °С (3 ванна) и просушивается в специальных шкафах или решетках.

Стеклопосуда после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1 ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2 ванна) и просушивается на специальных решетках.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1 ванна) споласкивают горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживают физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2—3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

2.11.3. Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в приложении 7, или кипятят в 2%-ном растворе соды 15 мин. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

2.11.4. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 мин в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5 %-ном растворе хлорамина 50

мин), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

2.11.5. Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 15 мин или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК100г/к

2.11.6. В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводиться борьба с мухами, тараканами и грызунами.

2.11.7. В медицинском кабинете, помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки, необходимо дезинфицировать медицинские инструменты многоразового пользования способом погружения в один из растворов, указанных в приложение 7, или пользоваться физическими методами обеззараживания (кипячение, сухой горячий воздух). Предметы ухода за больными дезинфицируются способом протирания или погружения в раствор дезинфицирующего средства (приложение 7).

2.11.8. В тех случаях, когда требуется стерильность, необходимо применять изделия разового пользования.

2.11.9. В период карантина ежедневному обеззараживанию подлежат все помещения, где находились дети из класса с установленным карантином.

При проведении дезинфекции особое внимание уделяют обработке объектов, играющих решающую роль в передаче данной инфекции.

При капельных инфекциях - частое проветривание классов (на каждой перемене), тщательное удаление пыли в помещениях, обеззараживание посуды; при кишечных инфекциях - обеззараживание посуды, поверхностей обеденных столов, санитарно-технического оборудования, мытье рук с мылом после каждого посещения туалета и перед приемом пищи.

2.11.10. На территории участка проводят ежедневную уборку. Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на $\frac{2}{3}$ объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют. Дезинфекцию мусоросборников, помойных ям, мусорных ящиков проводят орошением 10%-ным раствором хлорной извести (или извести белильной термостойкой), 5 %-ным раствором НГК или 7 %-ным раствором ВГК при времени обеззараживания 60 мин. Мусор заливают одним из растворов: 10%-ным раствором

хлорной извести в соотношении 2 : 1 на 120 мин, 20 %-ным хлорно-известковым молоком 2 : 1 на 60 мин, 5 %-ным раствором НГК 2 : 1 на 120 мин.

2.11.11. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития в отходах 1 раз в 5—10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из средств в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. На территории учреждений не должно быть безнадзорных животных.

2.12. Требования к организации питания

2.12.1. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

2.12.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.12.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры Госсанэпиднадзора.

2.12.4. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5—10 мин до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмак из сельди, заливные *бш*- ; да (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестверыхлителей теста.

2.12.6. *Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.*

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника учреждения. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнo дезинфицирующим;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

Сотрудникам в пищеблоках не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном месте.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журналы установленной формы. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Приложение 7 (справочное)
Санитарно-дезинфекционный режим в общеобразовательных учреждениях в период карантина

Наименование объекта	Способ и режим обеззараживания
1. Помещение (пол, стены, двери, подоконник и и др.), жесткая мебель	Обработку проводят способом протирания ветошью, смоченной в одном из дезинфицирующих растворов: 0,5 %-ный раствор хлорамина - 60 мин; 0,5 %-ный раствор хлорной извести или извести белильной термостойкой - 60 мин; 0,25 %-ный раствор НГК, ДТСГК - 60 мин; 0,2 %-ный раствор сульфохлорантина - 60 мин; 3 %-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством (0,5 %) - 60 мин; 1 %-ный (по ДВ) раствор перамина - 60 мин; 1 %-ный (по ДВ) раствор полисепта - 60 мин; 3 %-ный раствор амфолана - 60 мин; 0,5 %-ный раствор катамина АБ - 30 мин
2. Ковры	Дважды почистить щеткой, смоченной: 0,5 %-ным раствором хлорамина; 0,2 %-ным раствором сульфохлорантина; 1 %-ным раствором перамина; 0,5 %-ным раствором катамина АБ и на время карантина убрать
3. Посуда, освобожденная от остатков пищи	Кипячение в воде или в 2 %-ном растворе соды - 15 мин. Погружение в один из дезинфицирующих растворов на 60 мин: 1 %-ный раствор хлорамина; 1 %-ный осветленный раствор хлорной извести; 0,5 %-ный раствор НГК; 0,2 %-ный раствор сульфохлорантина; 3 %-ный раствор амфолана; 1 %-ный раствор катамина АБ; Посуду после дезинфекции вымыть, сполоснуть и высушить
4. Остатки пищи	Кипячение - 15 мин. Засыпание хлорной известью (или известью белильной термостойкой) 200 г/кг - 60 мин. НГК, ДОСГК 100 г/кг.

Наименование объекта	Способ и режим обеззараживания
3, Санитарно-техническое оборудование (раковины, унитазы и др.)	Крышки унитазов мыть горячей мыльной водой. Унитазы, ванны, раковины протереть дважды одним из раствором, указанных в п.1, или протереть чистяще-дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, (пиита, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др. • соответствии с рекомендациями по применению средства пи этикетке. Использованные квачи, уборочный материал погружают в 0,5 %-ный раствор НК К или 1 %-ный раствор хлорной извести на 30 мин, прополаскивают и высушивают. Хранят чистые квачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном шкафу
6. Изделия медицинского назначения из стекла, металла, резин, пластмасс	<i>Химический метод:</i> погружение или протирание одним из дезинфицирующих растворов: 1,0 %-ный раствор хлорамина 30 мин; 2,5 %-ный (0,5 % ДВ) раствор хлоргексидина биглюконата - 30 мин; 3 %-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с 0,5 %-ным раствором моющего средства 80 мин. <i>Физический метод</i> (кроме изделий из пластмасс): Кипячение в воде или 2 %-ном растворе соды - 15 мин; сухой горячий воздух 120 °С - 45 мин.
7. Руки персонала	Для гигиенического обеззараживания руки обрабатывают ватным тампоном в течение 2 мин одним из растворов: 2)3 %-ный (0,3 %) водный раствор хлоргексидина биглюконата; 1 %-ный раствор йодопирона; 0,5 %-ный раствор хлорамина, а затем моют мылом.

Основной раствор 10 % хлорной извести	Основной раствор 10 % хлорной извести
Основной раствор 10 % хлорной извести	Основной раствор 10 % хлорной извести
Рабочий раствор 10 % хлорной извести	Рабочий раствор 10 % хлорной извести