Приложение

 к письму Роспотребнадзора

 от 27.03.2020 г. № 02/5210-2020-24

**ИНСТРУКЦИЯ**

**о порядке проведения дезинфекционных мероприятий в целях профилактики**

**новой коронавирусной инфекции в офисных помещениях организаций,**

**временно приостановивших деятельность, или сотрудники, которых перешли**

**на дистанционную форму работы**

 В офисных помещениях организаций, временно приостановивших деятельность, или сотрудники перешли на дистанционную форму работы, следует провести комплекс дезинфекционных мероприятий, после чего – генеральную уборку всех помещений.

 Дезинфекция и уборка помещений могут быть выполнены организацией собственными силами, клининговой компанией или специализированной организацией.

 Дезинфекционные мероприятия включают обработку дезинфицирующими средствами поверхностей в помещениях, мебели, предметов обстановки, подоконников, кресел и стульев, дверных ручек, выключателей, вычислительной, множительной и иной техники, посуды, кранов и умывальников, другого санитарно – технического оборудования.

 Для дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства зарегистрированные в установленном порядке на основе хлорактивных и кислородактивных соединений, а также катионных поверхностно-активных веществ. Рабочие растворы дезинфицирующих средств следует готовить в соответствии с инструкцией по их применению, выбирая режимы, предусмотренные для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

 Поверхности в помещениях, санитарно-техническое оборудование следует обрабатывать способами протирания, орошения; столовую посуду, текстильные материалы и уборочный инвентарь (ветошь, салфетки) обрабатывают способом погружения в растворы дезинфицирующих средств.

 Генеральная уборка проводится не ранее чем через 30 минут после проведения дезинфекционных мероприятий с использованием обычных чистящих, моющих средств. При проведении генеральной уборки соблюдают следующую последовательность – вначале убираются холлы, коридоры, рабочие помещения, затем кухни, комнаты приема, туалеты убираются в последнюю очередь отдельным инвентарем. В ходе уборки из холодильников, других мест удаляются все продукты питания, напитки, в том числе длительного срока хранения, опорожняются кулеры, кухонную посуду, утварь моют с использованием обычных моющих средств, после чего ополаскивают кипятком и высушивают, разместив таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов, халаты, другая специальная одежда направляется в стирку.

 Помещение проветривается.

 Мусор собирается и утилизируется как твердые коммунальные отходы.

 Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения, халате, при необходимости, другой спецодежды.

 Дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

 Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

 После завершения всех работ руки обрабатывают спиртосодержащим кожным антисептиком, гасят свет и уходят.