

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ ПОШЕХОНСКИЙ
АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
(ГПОУ ЯО Пошехонский аграрно-политехнический колледж)

ПРИКАЗ № 153

03.08.2020 г.

Об организации учебного процесса в 2020-2021 учебном году

На основании Рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (приложение к письму Роспотребнадзора от 8 мая 2020 г. № 02/8900-2020-24), а также с целью создания безопасных условий обучения в новом 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

Завхозу Пелецкой М.А:

1. Перед открытием колледжа провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Обеспечить проведение ежедневных "утренних фильтров" с обязательной термометрией (целесообразно использовать бесконтактные термометры) с целью выявления и недопущения в организации обучающихся, сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, исключив скопление студентов при проведении "утреннего фильтра".

3. Установить при входе в здание дозаторы с антисептическим средством для обработки рук, следить за их наполняемостью.

4. Проводить во время перемен (динамических пауз) и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблоков, мебели, санузлов, вентилей кранов, спуска бачков унитазов). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

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

6. Обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги в санузлах для студентов и сотрудников, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

7. Организовать питьевой режим с использованием воды в емкостях промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды (куллеры, помпы и т.п.), обеспечив достаточное количество одноразовой посудой и проведение обработки кулеров и дозаторов.

Заместителю директора по учебной работе:

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 во время перемен и прогулок.

2. По возможности сократить число обучающихся в группе.

3. Закрепить за каждой учебной группой специальный вход в здание, не допуская скопление студентов на входах/выходах в начале учебного дня (вход со стороны ул. Даниловская, вход со стороны автодрома, центральный вход).

Заместителю директора по воспитательной работе Винниченко Е.П.:

1. Исключить проведение массовых мероприятий.

Преподавателю физической культуры Яблокову А.А.:

1. С учетом погодных условий максимально организовать пребывание во время занятий физкультурой на открытом воздухе. Использовать открытую спортивную площадку для занятий физической культурой, сократив количество занятий в спортивном зале.

Кураторам групп:

1. Обеспечить незамедлительную изоляцию студентов с признаками респираторных заболеваний, до прихода родителей (законных представителей) или приезда бригады скорой помощи.

2. Обеспечить после каждого урока проведение в отсутствие обучающихся сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие студентов.

3. Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся, и их родителей (законных представителей). Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками.

Социальному педагогу Беляковой Н.А.:

1. Пересмотреть режим работы организации питания, в т.ч. расписание посещения столовой группами студентов, имеющих право на бесплатное питание, изменив время начала приема пищи, в целях максимального разобщения групп.

Заведующий столовой Савельевой С.В.:

1. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

3. Организовать работу персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

5. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов.

Директор

О.Н. Викторovich