

06.05.2020

В ответе за каждого



Специализированное онлайн-издание для специалистов в области охраны труда, пожарной безопасности и промышленной безопасности.

Определены временные правила работы вахтовым методом

Постановлением Правительства утверждены Временные правила работы вахтовым методом.



[Постановление Правительства](#)

Временными правилами, распространяющимися на организации, применяющие вахтовый метод работы, определены **особенности порядка применения вахтового метода работы в условиях реализации мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции.**

Работодатели должны:

- 1) осуществлять меры по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции;
- 2) реализовывать противоэпидемические требования:
 - на производственных объектах и в местах междуменного отдыха;

- при организации смены работников, проезда к месту выполнения работ и обратно, в местах сбора на вахту.

При невозможности прибытия вахтового (сменного) персонала и невозможности соблюдения в связи с этим продолжительности вахты, учетного периода рабочего времени работника, а также графика работы на вахте допускается их изменение с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации при выполнении отдельных условий:

- учетный период не должен превышать одного года;
- нормальная продолжительность рабочего времени за учетный период не должна превышать установленную трудовым законодательством РФ нормальную продолжительность рабочего времени;
- ряда иных условий.

При этом увеличение продолжительности вахты допускается с письменного согласия работника, оформленного путем заключения дополнительного соглашения к трудовому договору.

Кроме того, предусмотрено, что время простоя в связи с реализацией мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должно оплачиваться в размере не менее 2/3 тарифной ставки, оклада (должностного оклада), рассчитанных пропорционально времени простоя, в том числе работникам, у которых закончился междувахтовый отдых, но которые не привлекаются работодателем к работе.

Допуск на вахту вновь поступающих (сменных) работников возможен только после прохождения ими необходимой временной изоляции (обсервации) на срок 14 дней. При этом указанный срок включается во время нахождения работников в пути с оплатой за каждый день не ниже дневной тарифной ставки, части оклада (должностного оклада) за день работы (дневной ставки).

Временные правила будут применяться по 31 декабря 2020 года.

А знаете ли вы?

20 мая состоится бесплатный вебинар для специалистов по охране труда!

Информационная сеть «Техэксперт» приглашает вас принять участие в бесплатном вебинаре «Обеспечение безопасности работников в период ограничительных мер. Опыт предприятий». Это практический вебинар, на котором эксперты, отвечающие за охрану труда и безопасность на крупных предприятиях, поделятся ценным опытом по организации работы в направлении обеспечения безопасности работников в период пандемии и ограничительных мер.

Дата и время проведения вебинара: 20 мая 2020 года с 10:00 до 13:00 (МСК).

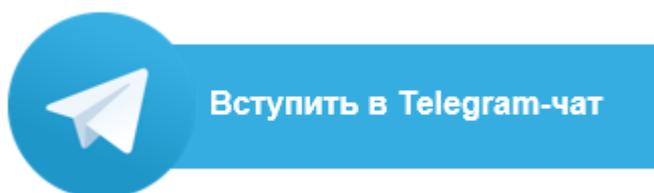
В программе вебинара:

- Охрана труда в новых условиях. Как выстроить основные процессы по охране труда? (работа с подрядчиками, медосмотры, СИЗ, инструктажи, обучения и т.д).
- Профилактика коронавирусной инфекции на предприятиях. Какие мероприятия необходимо реализовывать?
- Ситуация подтверждения заражения у работника COVID-19. Что делать? Алгоритмы действий.
- Ответы на вопросы.

Подробная информация и регистрация [по ссылке](#)

Для участия в вебинаре до 18 мая включительно пройдите самостоятельно регистрацию или обратитесь к вашему представителю с просьбой зарегистрировать вас (если вы — действующий пользователь ПСС «Техэксперт»).

Мы ждем вас на вебинаре: успеете зарегистрироваться и принять участие!



Вопрос-ответ

Вопрос:

Как организовать питание работников в период коронавируса?

Ответ:



*Сенченко Владимир
Александрович*

Согласно рекомендациям Роспотребнадзора в период коронавируса организация питания работников зависит от условий питания работников (письмо Роспотребнадзора от 10.03.2020 N 02/3853-2020-27).

Если на предприятии имеется столовая для питания работников, то следует:

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;
- при использовании посуды многократного применения — ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град.С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств.

В случае отсутствия столовой на предприятии необходимо:

- запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате — комнате приема пищи;
- при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке.

В соответствии с письмом Роспотребнадзора от 23.01.2020 N 02/770-2020-32 для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп:

- хлорактивные (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%,
- кислородактивные (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%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для

обработки небольших по площади поверхностей — изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе).

Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Перечень разрешенных дезинфицирующих средств с содержанием вышеуказанных компонентов предусмотрен письмом Роспотребнадзора от 25.01.2006 N 0100/626-06-32.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных