

5.1 Организация Государственной санитарно-эпидемиологической службы

**«Примерные стандарты организации контрольно-надзорных
мероприятий и их обеспечения»**

**Методические рекомендации
МР**

Издание официальное

Федеральная служба по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека

5.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ

**«Примерные стандарты организации контрольно-надзорных
мероприятий и их обеспечения»**

Методические рекомендации
МР

Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения: Методические рекомендации. – М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2009. – 123 с.

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Н.В. Шестопалов, Л.М. Симкалова, А.Ю. Попова, О.В. Митрохин, М.В. Хмура), Управлением Роспотребнадзора по г. Москве (Н.Н. Филатов), ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве" (А.В. Иваненко), Управлением Роспотребнадзора по Московской области (О.Л. Гавриленко), ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области" (В.А. Савинкин), ФГУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора (А.И. Верещагин).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко «__»_____2009 г.

3. Введены в действие с «__»_____2009 г.

Содержание

1.	Область применения	6
2.	Нормативные ссылки	6
3.	Термины и определения	7
4.	Общие положения	7
5.	Общие рекомендации по организации проведения контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения.....	9
6.	Рекомендации по организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения на различных объектах.....	10
7.	Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения	12
7.1.	в сфере надзора за условиями проживания и средой обитания человека	12
7.2.	в образовательной сфере	29
7.3.	в области здравоохранения, включая деятельность лечебно-профилактических учреждений	53
7.4.	в оптовой и розничной торговле, общественном питании, производстве пищевых продуктов	69
7.5.	в сфере надзора за условиями труда	106
8.	Перечень принятых сокращений.....	121

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
Г.Г. Онищенко

«_____» _____ 2009 г.
Дата введения: с момента утверждения

5.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ

Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения

Методические рекомендации

МР

1. Область применения

1.1. Методические рекомендации (далее рекомендации) подготовлены с целью оптимизации деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора, совершенствования технологии осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2. Рекомендации предназначены для использования органами и учреждениями Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.3. Рекомендации определяют организацию проведения контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечение лабораторно-инструментальными исследованиями и измерениями, применение составов статей Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации адекватно выявленным нарушениям законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.4. В рекомендациях представлены Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения на различных группах объектов, в зависимости от видов деятельности осуществляемой субъектом надзора.

1.5. Рекомендации позволяют сконцентрировать силы и средства органов и учреждений Роспотребнадзора при проведении контрольно-надзорных мероприятий в целях безусловного обеспечения надлежащего уровня санитарно-эпидемиологического надзора и эффективного расходования бюджетных средств.

2. Нормативные ссылки

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей».

Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом

регулировании».

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

3. Термины и определения

3.1. Критические точки - точки контроля на всех этапах производственного процесса, включая персонал, в которых возникновение повышенных рисков наиболее вероятно с точки зрения опасности возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.

3.2. Критические этапы – стадии технологического процесса производства продукции, на которых отмечались нарушения требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

3.3. Наиболее значимые нарушения требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей – нарушения, которые влекут значительный риск возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.

4. Общие положения

4.1. В рекомендациях:

- изложен системный подход, охватывающий основные параметры осуществления контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения в рамках оптимального исполнения требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

4.2. Предложенная система позволит обеспечить надлежащий уровень государственного санитарно-эпидемиологического надзора, совершенствует организацию проведения контрольно-надзорных мероприятий.

4.3. В рекомендациях:

- проранжированы группы объектов различных видов деятельности по степени их санитарно-эпидемиологической значимости (графа 2 раздела 7 «Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения»);
- определены оптимальные виды и объем лабораторно-инструментальных исследований и измерений, необходимые для обеспечения надлежащего уровня государственного санитарно-эпидемиологического надзора (графа 3 раздела 7 «Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения»);
- определены «критические» точки на объектах, в которых рекомендуется проведение лабораторно-инструментальных исследований и измерений (графа 4 раздела 7 «Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения»);
- определены наиболее значимые нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (графа 5 раздела 7 «Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения») и соответствующие составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП) (графа 6 раздела 7 «Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения»).

4.4. В соответствии с классификатором видов экономической деятельности выделены следующие группы объектов по видам деятельности:

- в области здравоохранения, включая деятельность лечебно-профилактических учреждений;
- в оптовой и розничной торговле, общественном питании, производстве пищевых продуктов;

- в образовательной сфере;
- в сфере надзора за условиями труда;
- в сфере надзора за условиями проживания и средой обитания человека.

5. Общие рекомендации по организации проведения контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения:

5.1. При проведении контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечении следует прежде всего:

- осуществлять оценку реализации требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технических регламентов, в части касающейся:

- охраны окружающей среды;
- требований к персоналу и охраны его здоровья;
- организации и ведения технологического процесса;
- уровня организации и проведения организационных, санитарно-гигиенических, профилактических, противоэпидемических мероприятий, определяющих безопасность и качество продукции на всех этапах производства.

- проводить анализ организации проведения производственного контроля на объектах (наличие и соответствие требованиям программы производственного контроля, протоколов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний, выполненных испытательными лабораторными центрами, лабораториями и организациями, аккредитованными в установленном порядке), с учетом положений письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» и оценивать его результативность.

6. Рекомендации по организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения на отдельных объектах:

6.1. Объектах, на которых проводится реализация товаров детского ассортимента - для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий в первую очередь отбираются образцы (игры, игрушки, одежда, книги и т.п.), имеющие явные, визуально обнаруживаемые признаки несоответствия.

6.2. Объектах надзора за условиями воспитания и обучения - необходимо осуществлять контроль за воздухом закрытых помещений. Количество точек отбора, кратность, виды и номенклатура лабораторно-инструментальных исследований определяются видом реализуемых учреждением программ, спецификой образовательного процесса и могут изменяться по показаниям (проведение ремонта и т.д.).

6.3. Предприятиях пищевой промышленности - при наличии производственных лабораторий, работающих с микроорганизмами 3-4 группы, их проверка проводится в соответствии со схемой осуществления санитарно-эпидемиологического надзора за лабораториями ЛПУ.

6.4. Инструментально-лабораторный контроль за условиями труда на предприятиях пищевой промышленности - предлагается осуществлять в соответствии со схемой проведения надзорных мероприятий за условиями труда.

6.5. При проведении контрольно-надзорных мероприятий на объектах гигиены питания необходимо проводить лабораторные исследования всего ассортимента выпускаемой продукции на соответствие требованиям по качеству и безопасности продукции в соответствии с требованиями законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технических регламентов.

6.6. При проведении надзора на объектах гигиены труда объем, кратность и количество проведения лабораторных исследований и измерений

зависит от класса опасности применяемых химических веществ, факторов производственной среды (вредные химические, биологические, физические и радиологические факторы при наличии источника или источников их продуцирующих) и санитарно-гигиенической ситуации на объекте.

Для повышения эффективности лабораторного инструментального контроля выбор контрольных точек определяется в каждом конкретном случае, по результатам визуального осмотра и (или) имеющейся информации о возможных нарушениях требований технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

В отдельных случаях, виды и объем лабораторных инструментальных исследований, испытаний могут быть изменены в соответствии с требованиями законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, требованиями технических регламентов.

Отбор проб, проведение лабораторных и инструментальных исследований должны выполняться по методикам, утвержденным в установленном порядке.

**7. Примерные стандарты организации контрольно-надзорных мероприятий и их обеспечения:
7.1. в сфере надзора за условиями проживания и средой обитания человека;**

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
1.	Установленные зоны рекреации с купанием	<p>Вода водоема: отбор проб необходимо проводить в границах зоны купания на глубинах 0,2-0,5 м от поверхности и на глубине 1,0-1,5 м</p> <p>ВВСХ-2 ВВМБ-2 ВВПЗ-2 ВВ ф. 30 - 1</p> <p>При наличии питьевого фонтанчика: ВПМБ-2</p> <p>Песок пляжа: ПЧПЗ - 1</p> <p>Микробиологические Санитарно-химические показатели отбор проб должен быть произведен по сетке 50x100</p>	<p>Песок с пляжа - взрыхленный слой</p> <p>Зоны рекреации: благоустройство</p> <p>Водоснабжение, удаление отходов, оборудование раздевалок, мест отдыха.</p> <p>Очистные сооружения.</p> <p>Сбросы в водоем.</p> <p>Ливневый сток.</p>	<p>Качество воды водоема, песка пляжа и воды питьевого фонтанчика не отвечает требованиям санитарных правил и нормативов</p> <p>Сброс сточных вод без очистки и обеззараживания или в черте населенного пункта, нарушение при обращении с отходами производства и потребления</p> <p>Оборудование раздевалок, мест отдыха, неудовлетворительное содержание территории зоны отдыха, договоров на вывоз ТБО дезинсекционные и</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3, 8.2.</p> <p>ст. 6.4., 6.3.</p>

		или 100х100м. (п.4.5. СанПиН 2.1.7.1287-03)		дезинфекционные работы, на сервисное обслуживание емкости с жидкими бытовыми отходами, на выполнение работ по очистке дна акватории пляжа	
2.	Система централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения (из подземных водоисточников)	ВИМБ-1*; ВПМБ-4 **; ВПСХ-4 * - из работающей скважины водозаборного узла ** - в зависимости от количества населения 1 проба на радиологию	Оборудование артскважины: краны для отбора проб воды, насосные станции первого и второго подъема, резервуары питьевой воды, водонапорная башня, разводящая сеть, установки на сети - колонки, смотровые колодцы, организация ЗСО 1, 2 поясов, наличие проекта ЗСО «Критическая точка» отбора – тупиковая зона, дома с подкачкой Наличие плана профилактических и ремонтных работ, актов чистки, дезинфекции и промывки системы Регистрация аварийных ситуаций на системе водоснабжения и передача	Несоблюдение мероприятий по охране подземных вод в ЗСО Отсутствие проектов ЗСО Отсутствие или повреждение ограждения 1 пояса ЗСО Качество воды в скважине, в разводящей сети, в кранах у потребителей, не отвечающее требованиям СанПиН, гигиеническим нормативам Нарушение герметизации устьев (оголовков) скважин, отсутствие кранов для отбора проб воды Неудовлетворительное санитарно-техническое состояние гидротехнических сооружений (резервуаров	ст. 6.5., 6.3. ст. 6.3. ст. 6.5., 6.3. ст. 6.5. ст. 6.5., 6.3.

			информирования органов Роспотребнадзора	питьевой воды, трубопроводов разводящей сети несоблюдение правил содержания и эксплуатации территории зоны санитарной охраны водоисточника Наличие свалок из твердых бытовых и промышленных отходов в зоне санитарной охраны артскважины	ст. 6.3.
3.	Система централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения из поверхностных водоемов	Вода водоема: ВВМБ –1, ВВСХ -1, ВВПЗ- 1, После водоподготовки: ВППЗ-1, ВПМБ -1, ВПСХ-1 Из водопроводной сети: ВПМБ -1, ВПСХ-1* *- от количества населения 1 проба на радиологию	Организация ЗСО Используемые реагенты для водоподготовки и соблюдение технологии водоподготовки Количество точек по сети зависит от количества населения: до 500 чел. – не менее 3 проб; от 500 чел. до 10 тыс. – не менее 5 проб; от 10 до 100 тыс. – не менее 8 проб; свыше 100 тыс. – 12-15 проб. Наличие плана профилактических и	Несоблюдение мероприятий по охране поверхностных вод в 1 поясе ЗСО Отсутствие проектов ЗСО и санитарно- эпидемиологического заключения по ним Отсутствие или повреждение ограждения ЗСО 1 пояса, наличие свободного доступа к водозаборным сооружениям водоснабжения Качество воды на выходе со станций водоподготовки, в разводящей сети, в кранах потребителей, не отвечающее требованиям СанПиН, гигиеническим	ст. 6.5., 6.3. ст.6.3. ст. 6.5., 6.3. ст. 6.5

			<p>ремонтных работ, актов чистки, дезинфекции и промывки системы</p> <p>Регистрация аварийных ситуаций на системе водоснабжения и передача информирования органов Роспотребнадзора</p>	<p>нормативам</p> <p>Неудовлетворительное санитарно-техническое состояние гидротехнических сооружений (резервуаров питьевой воды, трубопроводов разводящей сети</p> <p>Несоблюдение правил содержания и эксплуатации территории зоны санитарной охраны водоисточника</p> <p>Наличие свалок из твердых бытовых и промышленных отходов в 1 поясе зоны санитарной охраны источника питьевого водоснабжения</p>	ст. 6.3
4.	Очистные сооружения хозяйственно- бытовых и промышленных сточных вод	<p>ВСМБ – 1 (при сбросе в водоем)</p> <p>ВССХ (остаточный хлор)</p> <p>Термотолерантные колиформные бактерии КОЕ/100 мл меньше или равно 100</p> <p>Общие колиформные бактерии КОЕ/100мл менее или равно 500</p> <p>Колифаги БОЕ/100 мл меньше или равно 100</p> <p>Госконтроль за</p>	<p>Учет поступающих сточных вод, этапа очистки</p> <p>Хранение и утилизация ила</p> <p>Обеззараживания сточных вод</p>	<p>Отсутствие контроля за составом сточных вод на различных этапах очистки</p> <p>Отсутствие информации об аварийных ситуациях на объектах, представляющих опасность для здоровья населения</p> <p>Ухудшение качества воды водоема после сброса сточных вод</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

		<p>эффективностью очистки сточных вод осуществляется выборочно в случаях превышения гигиенических нормативов качества воды водных объектов в местах водопользования населения, в случаях прогрессирующего или аварийного превышения</p>		<p>Отсутствие медосмотра у лиц, обслуживающих канализационные сети</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления</p> <p>Отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения по проекту НДС</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p>
5.	Санитарно-защитные зоны промышленных предприятий		Наличие решения об установлении СЗЗ	<p>Отсутствие санитарно-эпидемиологических заключений по проектам СЗЗ, ПДВ</p> <p>Превышение загрязнения атмосферного воздуха, уровней шума, вибрации на границе СЗЗ</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства в СЗЗ</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p>

6.	Полигоны по захоронению отходов промышленных предприятий и бытовых отходов	На границе СЗЗ грунтовые, поверхностные и подземные воды, почва на химические, микробиологические, паразитологические, радиологические показатели	<p>Изолированная территория, охрана территории, подъездные пути, ночное освещение, ведение документации по приемке отходов, разбивка на карты в зависимости от класса опасности, своевременная изоляция бытовых отходов инертным материалом.</p> <p>Соблюдение установленной СЗЗ от жилья.</p> <p>Наличие обученного персонала (дозиметристов), оборудования и методик контроля.</p>	<p>Совместное хранение отходов различных классов опасности</p> <p>Не установлена контрольно-дезинфицирующая установка для ходовой части мусоровозов</p> <p>Не принимаются меры по недопущению возгорания ТБО; не осуществляется в летнее время ежесуточная изоляция уплотненного слоя твердых бытовых отходов.</p> <p>Не созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом, отсутствует уличное освещение в вечернее и ночное время</p> <p>Допускается сжигание твердых бытовых отходов на территории полигона</p> <p>Не проводится мониторинг атмосферного воздуха, почвы, подземных вод</p> <p>Не организован радиационный контроль</p>	<p>ст. 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>
----	--	---	--	---	---

7.	Дома престарелых и дома инвалидов	<p>При наличии пищеблоков – см. раздел общественное питание</p> <p>При наличии медицинской деятельности – см. раздел лечебно-профилактические и амбулаторно-поликлинические учреждения</p>	<p>Условия размещения (нормы площади на одного проживающего)</p> <p>Стирка белья.</p> <p>Места общего пользования.</p> <p>При наличии собственного ВЗУ – п. 2.</p> <p>При наличии собственных очистных сооружений – п. 4.</p> <p>Сбор и утилизация ТБО.</p>	<p>Несоблюдение нормы площадей на одного проживающего</p> <p>Нарушение правил сбора, временное хранение ТБО, отработанных люминесцентных ламп.</p> <p>Несоответствие параметров микроклимата в жилых комнатах</p> <p>Несоблюдение температурного режима горячего водоснабжения.</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3., 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>
8.	Бассейны, аквапарки, бани, сауны с бассейнами (купелями), спортивно-оздоровительные учреждения	<p>Бассейны, бани, сауны с бассейнами (купелями): Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейне (не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5-1,0 см и на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды) – органолептические, паразитологические, основные микробиологические показатели, остаточное содержание обеззараживающих регентов</p>	<p>Раздевалка, зал ванны бассейна, парильня, душевые, сауна, моечные (шаечное мытье), вода в ванне бассейна, система водоподготовки, тренажерные залы, буфет, хранение дезинфицирующих средств, медпункт</p>	<p>Несоответствие качества воды в ванне бассейна требованиям гигиенических нормативов</p> <p>Несоответствие параметров освещенности и микроклимата</p> <p>Нарушение требований гигиенического принципа поточности</p> <p>Нарушение гигиенических требований к внутренней отделке помещений</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

		<p>Лабораторный контроль за параметрами воды и микроклимата в зале бассейна и уровнями искусственной освещенности</p> <p>Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений (смывы с оборудования и инвентаря на наличие ОКБ, яйца гельминтов)</p> <p>При наличии общественного питания – см. раздел общественное питание</p> <p>При наличии медицинской деятельности – см. раздел лечебно-профилактические и амбулаторно-поликлинические учреждения</p>		<p>Отсутствие контроля за эффективностью работы системы вентиляции</p> <p>Неэффективная работа систем вентиляции</p> <p>Несвоевременное прохождение медосмотра, гигиенического обучения персонала</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления</p> <p>Нарушение требований к уборке и дезинфекции помещений</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p>
9.	Прачечные, химчистки	ДК - для специализированных прачечных	<p>Соблюдение поточности стирки белья</p> <p>Хранение дезинфекционных моющих средств</p> <p>Система вентиляции</p>	<p>Нарушение технологической поточности стирки белья</p> <p>Несоответствие параметров микроклимата требованиям СанПиН</p> <p>Нарушение гигиенических требований к внутренней отделке помещений</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и</p>	<p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p>

				потребления	
10.	Предприятия по оказанию комплекса косметических услуг при наличии мест маникюра, педикюра и косметолога, парикмахерские	<p>Лабораторный контроль за качеством воздушной среды закрытых помещений: пробы воздуха на бактериальную обсеменённость (кабинеты педикюра, маникюра, косметические и косметологические)</p> <p>Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности: освещенность, параметры микроклимата производственных помещений (скорость движения воздуха, температура, влажность)</p> <p>Лабораторный контроль качества обработки инструментария для маникюра, педикюра и косметологии: контроль качества дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации</p> <p>При наличии рабочих мест только парикмахера – не планируется проведение лабораторных исследований</p>	<p>Наличие необходимого набора помещений</p> <p>Соответствие площади на 1 рабочее место нормативам</p> <p>Рабочий инструментарий: количество, обработка</p> <p>Наличие в достаточном количестве чистого белья, условия хранения</p> <p>Наличие чистого белья, условия хранения</p> <p>Стирка белья</p> <p>Сбор и утилизация волос</p> <p>Условие для соблюдения личной гигиены</p> <p>Рабочее место мастера по маникюру, педикюру, косметолога</p> <p>Условия для дезинфекции и обеззараживания инструментария</p> <p>Медицинский осмотр и наличие медицинских книжек, гигиеническое</p>	<p>Не отвечает требованиям по набору помещений</p> <p>Не соответствует требованиям по площадям</p> <p>Нарушение условий хранения белья</p> <p>Отсутствие 3-х комплектов рабочего инструмента</p> <p>Нарушение правил обработки парикмахерского инструмента</p> <p>Отсутствуют бактерицидные ультрафиолетовые облучатели</p> <p>Несоответствие параметров микроклимата, уровней искусственной освещенности гигиеническим нормативам</p> <p>Повторное использование белья</p> <p>Запас белья не соответствует мощности парикмахерской</p>	<p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

			<p>обучение</p> <p>Хранение спецодежды и домашней одежды</p>	<p>Нарушаются требования к стерилизации маникюрного инструментария, используются обезличенные дезинфицирующие средства, отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность дезинфицирующих средств (регистрационные удостоверения)</p>	
11.	Высшие учебные заведения, НИИ	<p>ОСВ - 5 в аудитории и не менее 10 % аудиторий</p> <p>МКЛ - 2 в аудитории и не менее 10 % аудиторий</p> <p>ЭМП - не менее 8 точек в каждом учебном корпусе</p> <p>ШПР, ВБР – при наличии источника</p> <p>ДК - при наличии в учебном заведении ИИИ</p> <p>При наличии общественного питания – см. раздел общественное питание</p> <p>При наличии медицинской</p>	<p>Компьютерные классы</p> <p>Учебные аудитории</p> <p>Лекционный зал</p> <p>Пищеблок</p> <p>Медицинский кабинет</p> <p>Спортивный зал</p> <p>Лаборатории</p>	<p>Несоответствие площадей на 1 рабочее место в компьютерных классах</p> <p>Уровень электромагнитного излучения превышает гигиенические нормативы</p> <p>Искусственная освещенность не соответствует гигиеническим требованиям.</p> <p>Нарушение гигиенических требований к внутренней отделке помещений компьютерных классов.</p> <p>Несвоевременное прохождение флюорографического обследования учащимися</p>	<p>ст. 6.4., 6.7.</p> <p>ст. 6.7., 6.3.</p> <p>ст. 6.7., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

		<p>деятельности – см. раздел лечебно-профилактические и амбулаторно-поликлинические учреждения</p> <p>При наличии общежитий – п. 12</p> <p>Определение параметров микроклимата производственных помещений (помещения с ПЭВМ)</p>		<p>Отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения на ИИИ, проект размещения, на деятельность с использованием ИИИ, медицинскую деятельность</p> <p>Отсутствие лицензии на деятельность с использованием ИИИ, медицинскую деятельность</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления</p> <p>Нарушение правил расстановки ПЭВМ</p> <p>Несоблюдение параметров микроклимата</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ч.1 ст. 19.20.</p> <p>ст. 8.2.</p>
12.	Гостиницы, общежития, общественные здания (низкая гигиеническая значимость)	Проведение лабораторного контроля не требуется	<p>Жилые помещения</p> <p>Качество уборки</p> <p>Места общего пользования – санитарные узлы, душевые, постирочные)</p> <p>Кладовые для хранения чистого и грязного белья</p>	<p>Нарушение гигиенических требований к внутренней отделке помещений</p> <p>Несвоевременное прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения персоналом</p> <p>Переуплотненность</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

			<p>Стирка белья</p> <p>Хранение и запас дезинфицирующих средств и моющих средств</p> <p>Хранение чистого белья</p> <p>Выполнение дератизационных и дезинсекционных работ</p>	<p>общежития</p> <p>Отсутствие благоустройства территории</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления</p> <p>Невыполнение мероприятий по дератизации, дезинсекции и дезинфекции</p> <p>Несоответствие помещений по площадям</p> <p>Нарушение графика смены постельного белья</p> <p>Отсутствие дезинфекции мягкого инвентаря</p> <p>Несоблюдение правил уборки и дезинфекции помещений</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p>
--	--	--	--	--	---

13.	Управляющие компании, ЖЭУ (низкая гигиеническая значимость)	Лабораторный контроль не требуется	<p>Придомовая территория</p> <p>Площадки под контейнеры для сбора мусора</p> <p>Подвальное помещение жилых домов и места общего пользования</p> <p>Мусороприемные камеры, мусоропроводы</p> <p>Выполнение дератизационных и дезинсекционных работ</p>	<p>Нарушение гигиенических требований к размещению и содержанию контейнерных площадок</p> <p>Нарушение гигиенических требований к эксплуатации и содержанию подвальных помещений и помещений общего пользования жилых зданий</p> <p>Нарушение гигиенических требований к мусоропроводам и мусороприемным камерам</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3.</p>
14.	Терминалы (аэровокзалы, автовокзалов, речные вокзалы)	<p>крупные (пропускная способность свыше 2 тыс. пассажиров/ч.)</p> <p>- ДК;</p> <p>- СВЧ;</p> <p>- ЭМП;</p> <p>- шум</p>	<p>Сбор и удаление отходов, содержание территории</p> <p>Помещения для пассажиров, служебные помещения, комната матери и ребенка, санитарно-бытовые помещения</p>	<p>Нарушения порядка сбора, временного хранения, обеззараживания, удаления отходов, в т.ч. площадка для сбора твердых бытовых и пищевых отходов</p> <p>Нарушение гигиенических требований к внутренней отделке помещений</p> <p>Наличие насекомых, грызунов, следов их жизнедеятельности, грызунопроницаемость помещений</p> <p>Отсутствие или недостаток</p>	<p>ст. 8.2., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

				<p>моющих и дезинфицирующих средств, нарушение условий их хранения и применения, недостаточная кратность проведения уборки, недостаточное количество белья, нерегулярная стирка, отсутствие обработки в дезинфекционной камере; неправильное проведение текущей дезинфекции помещений, инвентаря, игрушек, предметов ухода за детьми</p>	
15.	<p>Офисы, банки, непродовольственные магазины и др.</p>	<p>Определение параметров микроклимата производственных помещений, ЭМП</p>	<p>Искусственная освещенность, ее достаточность</p> <p>Условия для соблюдения личной гигиены</p> <p>Параметры микроклимата (проветривание, ионизация воздуха)</p>	<p>Низкая искусственная освещенность</p> <p>Не соблюдаются параметры микроклимата, компьютеры не заземлены, ЭМИ превышают предельно-допустимые значения, не созданы условия для соблюдения личной гигиены</p>	<p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>
16.	<p>Пункт приема лома и отходов цветных и черных металлов</p>	<p>ДК - 10</p>	<p>Партии металлолома</p>	<p>На объекте отсутствует лицензия на деятельность</p> <p>Отсутствие дозиметра и его госповерки; нет лица, ответственного за</p>	<p>ст. 19.20.</p>

				<p>радиационный контроль</p> <p>Поверка дозиметра не проводилась</p> <p>Отсутствует инструкция о порядке проведения радиационного контроля лома, радиационный контроль не проводится</p> <p>Книга учета приемосдаточных актов не прошнурована и не пронумерована, на вывеске отсутствует информация о распорядке работы, условиях приема и цены на лом</p> <p>Отсутствуют условия для сбора ТБО</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 14.26.</p> <p>ст. 14.26.</p> <p>ст. 8.2.</p>
17.	Пункты захоронения радиоактивных отходов.	<p>Мощность дозы гамма-излучений: на рабочих местах – 10 измерений,</p> <p>в рабочих помещениях, на территории предприятия, в зоне наблюдения – 15 измерений, на поверхности упаковок, емкостей с отходами- не менее 10 измерений; исследования поверхностных, грунтовых вод на радионуклидный</p>	<p>Рабочие места</p> <p>Территория</p> <p>Отходы</p> <p>Средства защиты</p> <p>При проведении переработки отходов, наличии спецпрачечных</p>	<p>Своевременность прохождения персоналом медосмотра,</p> <p>Наличие радиоактивного загрязнения</p>	Ст. 6.3.

		<p>состав – не менее 5 проб; радиоактивное загрязнение поверхностей помещений, средств защиты, транспортных средств, личной одежды – 30 исследований. Дополнительно: объемная активность газов и аэрозолей в выбросах в атмосферу, в производственных помещениях – 15 измерений, удельная активность сточных вод – 5 проб</p>			
18.	Для всех объектов			<p>Неповиновение распоряжению должностного лица органа, осуществляющего государственный надзор (контроль)</p> <p>Невыполнение в срок предписания (постановления, представления) должностного лица, осуществляющего надзор</p> <p>Непринятие мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения</p>	<p>ст. 19.4 ч.1</p> <p>ст. 19.5 ч.1</p> <p>ст. 19.6</p>

				Непредставление сведений (информации) установленных законом, или нормативными правовыми актами	ст. 19.7
				Неуплата административного штрафа в срок	ст. 20.25 ч.1

7.2. в образовательной сфере;

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
1.	Дошкольные образовательные учреждения, в т.ч. коррекционные	<p>Параметры микроклимата (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха)</p> <p>Исследование воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям</p> <p>При наличии децентрализованного водоснабжения - из всех источников</p> <p>Организация питьевого режима</p> <p>Санитарно-паразитологические исследования смывов - 10</p>	<p>Групповые (игровые), спальни (2 точки /1 помещение/каждый этаж)</p> <p>Помещения для занятий спортом, музыкой (2точки/2 помещения)</p> <p>Помещения медблока (3 помещения/3 точки)</p> <p>Оборудование групповых ячеек (игрушки, ковер, мягкая мебель, столы, стульчики, дверные ручки, столы) 1/3 групповых.</p>	<p>Осуществление деятельности без санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии.</p> <p>Нарушение требований санитарных правил и нормативов: к устройству и санитарному содержанию территории, к оборудованию, площади и санитарному состоянию помещений, освещенности, воздушно-тепловому режиму, водоснабжению и канализации, уборке, хранению уборочного инвентаря, смене постельного белья, обработке игрушек и т.п., соответствию мебели росту детей к медицинскому обеспечению, раннему выявлению инфекционных больных, учету и регистрации инфекционных болезней, к срокам проведения прививок к требованиям по безопасной и</p>	<p>ст. 19.20., ст. 14.1</p> <p>ст. 6.7., 6.4., 6.5., 6.3., 14.4.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>смывов</p> <p>Расстановка мебели в групповых ячейках, соответствие функциональных размеров столов и стульев длине тела детей.</p> <p>Уровень искусственной освещенности – при возможности выполнения в соответствии со световым календарем</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>Организация питания - в соответствии с пунктами 12,</p>	<p>Групповые (игровые) (5 точек/1помещение/каждый этаж)</p> <p>Помещения для занятий спортом (5 точек/1помещение)</p> <p>Помещения медблока (1 точка- кабинет врача)</p>	<p>эффективной иммунизации, к прохождению медосмотров детьми и персоналом, гигиенического обучения, к дезинфекционному режиму, к режиму дня, учебному процессу, физическому воспитанию, к эксплуатации здания, неудовлетворительное состояние поверхности стен, пола, потолков в помещениях, препятствующее проведению уборки влажным способом и эффективной дезинфекции), к организации питания детей (невыполнение норм питания, режима питания, наличие несогласованного меню, нарушение условий и сроков хранения продуктов, нарушения ведения документации на пищеблоке, несоблюдение санитарно-противоэпидемического режима и т.п.).</p> <p>Отсутствие документов</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		13, в зависимости от типа пищеблока		<p>подтверждающих качество и безопасность продуктов и продовольственного сырья, отсутствие информации об изготовителе продуктов.</p> <p>Использование для отделки помещений материалов, не разрешенных к применению.</p> <p>Площадка для сбора твердых бытовых и пищевых отходов не имеет твердого покрытия, контейнеры не оборудованы крышками, несвоевременный вывоз отходов</p> <p>Нарушение требований к эксплуатации артезианских скважин</p> <p>Отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения на программы, методики и режимы обучения.</p>	<p>ст. 14.4., 6.6.</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
2.	Общеобразовательные учреждения	<p>Параметры микроклимата (температура, относительная влажность)</p> <p>Организация питьевого режима</p> <p>Уровень искусственной освещенности – при возможности выполнения в соответствии со световым календарем</p>	<p>Классы (кабинеты)-2 точки/1 помещение/каждый этаж/каждый корпус Кабинеты оборудованные ПВЭМ 2</p> <p>2 точки/1 помещение/каждый корпус Помещения для занятий спортом – 2 точки/1 помещение Помещения медблока</p> <p>Классы (кабинеты) – 5 точек/1 помещение/каждый этаж/каждый корпус Кабинеты оборудованные ПВЭМ -</p> <p>5 точек/1 помещение/каждый корпус Помещения для занятий спортом - 5 точек/1 помещение</p>	<p>Осуществление деятельности без санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии.</p> <p>Нарушение требований, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: к устройству территории, к оборудованию помещений (в т.ч. соответствии ученической мебели росту детей), соблюдению площади, помещений, освещенности, воздушно-тепловому режиму, водоснабжению и канализации, к санитарному содержанию территории и помещений, к медицинскому обеспечению, раннему выявлению инфекционных больных, учету и регистрации инфекционных болезней, к срокам проведения прививок, к требованиям по безопасной и</p>	<p>ст.19.20., ст.14.1.</p> <p>ст. 6.7., 6.4., 6.5., 6.3., 14.4., 8.2.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>Расстановка оборудования, мебели в классах.</p> <p>Мебель и ее соответствие росту-возрастным особенностям</p> <p>Наличие в учебных кабинетах 5-11 классов не менее двух ростовых групп мебели функциональных размеров столов и стульев длине тела учащихся 1-4 классов.</p> <p>Уровни ЭМИ</p> <p>Уровни шума</p> <p>Воздух помещений на содержание вредных химических веществ, пыли</p>	<p>1/3 учебных кабинетов (классов), каждый кабинет, оборудованный ПВЭМ</p> <p>1/3 учебных кабинетов (классов)</p> <p>Один класс из каждой параллели</p> <p>Кабинеты информатики-каждое рабочее место</p> <p>Пищеблок, мастерские, каб. информатики (при наличии источника)</p> <p>Кабинеты информатики, мастерские – 1 точка в каждом помещении</p>	<p>эффективной иммунизации, прохождению медицинских осмотров детьми и персоналом, гигиенического обучения персоналом, к дезинфекционному режиму, к режиму образовательного процесса, физическому воспитанию. К эксплуатации здания, неудовлетворительное состояние поверхности стен, пола, потолков в помещениях, препятствующее проведению уборки влажным способом и эффективной дезинфекции. Использование для отделки помещений материалов, не разрешенных к применению. Площадка для сбора твердых бытовых и пищевых отходов не имеет твердого покрытия, контейнеры не оборудованы крышками, несвоевременный вывоз отходов.</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11</p> <p>Организация питания - в соответствии с пунктами 12, 13, в зависимости от типа пищеблока</p>			

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
3.	Учреждения для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей	<p>По дошкольному отделению - в соответствии с пунктом 1.</p> <p>По общеобразовательному отделению в соответствии с пунктом 2.</p> <p>Комнаты для проживания детей и подростков – в соответствии с пунктом 14.</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>Организация питания - в соответствии с пунктами 12, 13, в зависимости от типа пищеблока</p> <p>Организация питьевого режима</p>		<p>Осуществление деятельности без санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии.</p> <p>Нарушение требований санитарных правил и нормативов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - к устройству территории; - к оборудованию помещений, соблюдению площади помещений, освещенности, воздушно-тепловому режиму, водоснабжению канализации; - к санитарному содержанию территории и помещений (уборке, хранению уборочного инвентаря, смене постельного белья, обработке игрушек и т.п.); - к медицинскому обеспечению, раннему выявлению инфекционных больных, учету и регистрации инфекционных болезней; - к срокам проведения прививок, к требованиям по безопасной и эффективной иммунизации; - осмотров детьми и персоналом и гигиенического обучения персоналом; - к дезинфекционному режиму; - к режиму дня, учебному процессу, физическому воспитанию; 	<p>ст.19.20., ст.14.1.</p> <p>ст. 6.7., 6.4., 6.5., 6.3., 14.4., 8.2.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				<ul style="list-style-type: none"> - к эксплуатации здания, неудовлетворительное состояние поверхности стен, пола, потолков в помещениях, препятствующее проведению уборки влажным способом и эффективной дезинфекции; - использование для отделки помещений материалов, не разрешенных к применению; - к организации питания детей (невыполнение норм питания, режима питания, наличие несогласованного меню, нарушение условий и сроков хранения продуктов, нарушения ведения документации на пищеблоке, несоблюдение санитарно-противоэпидемического режима и т.п.); - отсутствие информации об изготовителе продуктов; - несвоевременный вывоз отходов. 	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
4.	Учреждения отдыха и оздоровления, в том числе детские санатории	<p>Параметры микроклимата (температура, относительная влажность)</p> <p>Уровень искусственной освещенности – при возможности выполнения в соответствии со световым календарем</p> <p>Вода источника водоснабжения (санитарно-химические, микробиологические исследования)</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>При самостоятельной организации питания - в соответствии с пунктами 12, 13, в зависимости от типа пищеблока</p> <p>При наличии открытого водоема используемого для купания - исследование воды (санитарно-химические, микробиологические, паразитологические).</p>	<p>Спальные - 1 точка/1 помещение/каждый этаж/каждого корпуса</p> <p>Помещения медблока - 1 точка/ каждое помещение</p> <p>Кружковые помещения – 5 точек/каждое помещение</p> <p>Источник водоснабжения (по 1 пробе на каждый вид исследования) и из разводящей сети 3 пробы.</p> <p>По 1 пробе до открытия сезона и между сменами</p> <p>Почва на территории пляжа паразитологические</p>	Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (аналогично п. 1.).	Аналогично пункту 1.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
5.	Общеобразовательные школы-интернаты	<p>По помещениям общеобразовательного цикла - в соответствии с пунктом 2.</p> <p>Комнаты для проживания детей и подростков – в соответствии с пунктом 14.</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>Организация питания - в соответствии с пунктами 12, 13., в зависимости от типа пищеблока</p>		Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (аналогично п. 3.).	(аналогично п. 3.).

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
6.	<p>Специальные (коррекционные) учреждения с круглосуточным пребыванием детей</p>	<p>По помещениям общеобразовательного цикла - в соответствии с пунктом 2.</p> <p>Комнаты для проживания детей и подростков – в соответствии с пунктом 14.</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>При самостоятельной организации питания - в соответствии с пунктами 12, 13, в зависимости от типа пищеблока</p>	<p>Аналогично пунктам 2, 11 – 14.</p>	<p>Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (аналогично п. 3.).</p>	<p>аналогично п. 3.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
7.	Учреждения начального и среднего профессионального образования	<p>Параметры микроклимата (температура, относительная влажность)</p> <p>Уровень искусственной освещенности – при возможности выполнения в соответствии со световым календарем</p> <p>Измерение уровней шума</p> <p>Измерение уровней общей и локальной вибрации от оборудования</p> <p>Воздух на содержание вредных химических</p>	<p>Учебно-производственные помещения</p> <p>Учебно-производственные помещения</p> <p>Учебно-производственные помещения, где установлено оборудование, являющееся источником шума – 1 точка/каждое помещение</p> <p>Оборудование в учебно-производственных помещениях -1 рабочие место в каждом помещении, где установлено оборудование, являющееся источником вибрации</p> <p>Учебно-производственные помещения - 1 рабочее</p>	Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (аналогично п. 3.).	аналогично п. 3.).

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>По помещениям общеобразовательного цикла - в соответствии с пунктом 2.</p> <p>Комнаты для проживания детей и подростков – в соответствии с пунктом 14.</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>Организация питания - в соответствии с пунктами 12, 13, в зависимости от типа пищеблока</p>			

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
8.	Учреждения дополнительного образования (внешкольные учреждения)	<p>Параметры микроклимата (температура, относительная влажность)</p> <p>Уровень искусственной освещенности – при возможности выполнения в соответствии со световым</p>	<p>Помещения для кружковой художественной деятельности – 2 точки/2 помещения/каждый этаж</p> <p>Помещения для занятий спортом и занятиями активно-двигательного характера – 2 точки/2 помещения/каждый этаж</p> <p>Помещения для музыкальных занятий - 2 точки/2 помещения/каждый этаж</p> <p>Помещения оборудованные ПВЭМ - 2 точки/1помещение</p> <p>Помещения для</p>	<p>Осуществление деятельности без санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии.</p> <p>Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:</p> <p>Нарушение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений.</p> <p>-Превышение наполняемости групп.</p> <p>-Нарушение требований к площади помещений для занятий.</p> <p>- Расположение учебных классов в приспособленных помещениях.</p> <p>-Нарушения санитарных требований к внутренней отделке помещений.</p> <p>-Нарушение требований к расстановке оборудования учебных мастерских.</p> <p>-Нарушение требований к естественному и искусственному освещению.</p> <p>-Нарушения температурного режима в учебных помещениях.</p>	<p>ст.19.20., ст.14.1.</p> <p>ст. 6.7., 6.4., 6.5., 6.3., 14.4.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		календарем	<p>кружковой и художественной деятельности 5 точек/1 помещение/каждый этаж</p> <p>Помещения для занятий спортом и занятиями активно-двигательного характера 5 точек/1 помещение/каждый этаж</p> <p>Помещения для музыкальных занятий 5 точек/1 помещение/каждый этаж</p>	<p>-Нарушение режима обучения, учебно-воспитательного процесса.</p> <p>-к прохождению медицинских осмотров детьми и персоналом, гигиенического обучения персоналом</p> <p>- к дезинфекционному режиму</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>Уровень электромагнитного излучения</p> <p>Уровень шума</p> <p>Расстановка и тип мебели.</p>	<p>Помещения оборудованные ПЭВМ - 5 точек/ 1помещение/каждый этаж</p> <p>Помещения, оборудованные ПЭВМ- на каждом рабочем месте</p> <p>В каждом помещении, оборудованном ПЭВМ</p> <p>В каждом помещении, оборудованном ПЭВМ.</p>		

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
9.	Школа – сад	<p>По дошкольному отделению - в соответствии с пунктом 1.</p> <p>По общеобразовательному отделению в соответствии с пунктом 2.</p> <p>При наличии бассейна – в соответствии с пунктом 11.</p> <p>При самостоятельной организации питания - в соответствии с пунктами 12, 13, в зависимости от типа пищеблока</p>	Аналогично пунктам 1, 2, 11 - 13	Аналогично пунктам 1, 2, 11 - 13	Аналогично пунктам 1, 2, 11 - 13
10.	Учреждения социальной реабилитации (приюты)	Параметры микроклимата (температура, относительная влажность)	<p>Учебные и игровые помещения – 2 точки/ 1 помещение/ каждый этаж</p> <p>Помещения для проживания детей 1 точка/</p>	<p>Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:</p> <p>- нарушение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений</p>	ст. 6.3., 6.4.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
11.	Бассейн в составе учреждения дополнительно к пунктам 1-10	См. п. 8 раздела «Схема осуществления санитарно-эпидемиологического надзора на коммунальных объектах»			

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
13.	Пищеблок-столовая-догоготовочная, сырьевая	<p>Исследования воды по питьевой микробиологическим показателям</p> <p>Микробиологическое исследование готовых блюд</p> <p>Калорийность</p> <p>Исследование смывов на иерсиниоз</p> <p>Эффективность термической обработки</p>	<p>Водоразборный кран – 1 проба</p> <p>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда - 2 блюда</p> <p>Блюда 1–го приема пищи</p> <p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей – 5 смывов</p> <p>Готовое блюдо – 1 проба</p>		

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
14.	Общежития, помещения для проживания детей – при наличии	<p>Параметры микроклимата (температура, относительная влажность)</p> <p>Уровень искусственной освещенности – при возможности выполнения в соответствии со световым календарем</p>	<p>Жилые комнаты – 1 точка/ 1 помещение/каждый этаж</p> <p>Учебные комнаты – 1 точка/ 1 помещение/каждый этаж</p>	<p>Нарушение требований санитарных правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> - к набору помещений; - к оборудованию помещений, соблюдению площади помещений, освещенности, микроклимату, водоснабжению и санитарному содержанию территории и помещений; - к медицинскому обеспечению, прохождению медицинских осмотров персоналом; - к дезинфекционному режиму; - площадка для сбора твердых бытовых и пищевых отходов не имеет твердого покрытия, контейнеры не оборудованы крышками, несвоевременный вывоз отходов. 	<p>ст. 6.7., 6.5., 6.4., 6.3.</p> <p>ст.8.2.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
15.	Объекты детского питания (комбинаты школьного, дошкольного питания, школьно-базовые столовые) (на производстве и на каждом объекте – школа, сад и т.д.).	<p>Исследования воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям</p> <p>Исследование показателей безопасности и пищевой ценности готовых блюд и продовольственного сырья.</p> <p>Витаминизация</p> <p>Калорийность</p> <p>Исследование смывов</p>	<p>Вода из сети – 1 проба (на производстве и на каждом объекте – школа, сад и т.д.).</p> <p>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.- 2 блюда.</p> <p>Пищевая продукция, полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги.</p> <p>Блюда 1–го приема пищи</p> <p>Оборудование (в т.ч. холодильное), инвентарь в овощехранилищах и</p>	<p>Нарушения в ведении документации на пищеблоке (журналы бракеража готовой и сырой продукции и т.д.).</p> <p>Нарушение требований к своевременности и полноте прохождения медицинских осмотров персоналом и гигиенического обучения персоналом.</p> <p>Отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>Нарушение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: - по водоснабжению.</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.5.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>Эффективность термической обработки</p> <p>Исследование параметров микроклимата (температура, относительная влажность). Температура хранения продуктов.</p> <p>Уровень искусственной освещенности в производственных помещениях</p> <p>Шум</p>	<p>складах хранения овощей, цехе обработки овощей – 5 смывов</p> <p>Готовое блюдо – 1 проба</p> <p>Производственные и складские помещения - в каждом помещении.</p> <p>Холодильное оборудование.</p> <p>Производственные и складские помещения- в каждом помещении.</p>		

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
16.	Организации, производящие и реализующие товары детского ассортимента	Санитарно-химические, физико-химические, физические факторы токсикологические исследования, параметры шрифтового оформления - в соответствии с действующими нормативами на конкретный вид продукции	Товары детского ассортимента.	Нарушение требований санитарно-эпидемиологических норм и правил.	ч. 2 ст.14.4, 14.5, 14.8 ч.1.,14.15

Примечание:

1. При определении объема лабораторно-инструментальных исследований, испытаний следует учитывать возможность организации отдельных видов деятельности на объекте (питание, медицинское обслуживание и др.) другими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. В таком случае, лабораторно-инструментальные исследования, испытания проводятся в отношении проверяемого субъекта хозяйственной деятельности.

7.3. в области здравоохранения, включая деятельность лечебно-профилактических учреждений;

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
1.	Лечебно-профилактические учреждения, имеющие в своем составе стационары* и другие учреждения, осуществляющие медицинскую деятельность, с круглосуточным пребыванием пациентов (санатории, профилактории, учреждения социальной защиты - дома престарелых, инвалидов и др.) Амбулаторно-поликлинические учреждения всех видов и форм собственности*	СМБГКП и СМСТФ – 10-60 (включая пищеблоки); СтерИМН – 2-8; ВЗМПБ -1-5 точек; ВРЗ – 1-3 точек; МКЛ- 1-10 помещений с учетом времени года; ОСВ – 1-10 рабочих мест; ДССХ-2; ГБМБ-3; ГБСХ-2; ЭМП-5. Азопирамовая проба - 10-15; Вода (микробиологические и физико-химические показатели) – артскважины в соответствии с требованиями к водоемностям, бассейны – 1-3 пробы; СМпараз – 5 (для бассейнов); Воздух – микробиологические показатели (в соответствии с	Автоклавная, центральное стерилизационное отделение (ЦСО), Дезкамерное отделение (обеспеченность оборудованием и эффективностью его работы, поточность технологических процессов). Хирургические отделения. Травматологическое (ортопедическое) отделение. Ожоговое отделение. Отделение хирургических инфекций (гнойное). Отделения с использованием высоких технологий (шунтирование,	1. Не проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий в полном объеме в целях предупреждения возникновения и распространения внутрибольничных инфекций в соответствии с СП 3.1.2485-09 «Профилактика внутрибольничных инфекций в стационарах (отделениях) хирургического профиля лечебных организаций...»	ч.2 ст. 14.1. ст. 6.3., 6.4.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
	(* - объем лабораторных исследований определяется в зависимости от профиля, числа коек (посещений), видов и количества оборудования)	приложением 7 к СанПиН 2.1.3.1375-03), санитарно-химические показатели (в соответствии с приложением 6 к СанПиН 2.1.3.1375-03 и ГН в соответствии с применяемыми технологиями).	стентирование, трансплантация и др.) Операционный блок (родзал), отделение реанимации и интенсивной терапии, отделение новорожденных, отделение гемодиализа, отделение хранения крови, эндоскопические отделения (кабинеты), режимные кабинеты лечебно-диагностических отделений (процедурные, перевязочные, смотровые, манипуляционные, стоматологические кабинеты, и т.д.), приемное отделение; Кабинеты физиотерапевтического лечения и др. подразделения с	2. Допуск к работе мед.персонала с инфекционными заболеваниями, отсутствие прививок, нарушения сроков и объемов вакцинации. 3.Нарушение гигиенической и хирургической обработки рук. 4. Отсутствие алгоритмов стандартов эпидзначимых лечебных и диагностических манипуляций (невыполнение). 5.Несоблюдение мер асептики при подготовке стерильных столов в оперблоках. Отсутствие необходимого количества стерильных	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
			<p>источниками неионизирующих излучения (лазер, МРТ и др.). Зуботехнические лаборатории. Патологоанатомические отделения, бюро СМЭ.</p>	<p>инструментов и расходного материала. 6. Нарушения режима приготовления и использования растворов. 7.Нарушения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий (несоответствие метода, использование средств с нарушением инструкции, неправильное хранение и др.). 8.Нарушение поточности технологических процессов, нарушение режима предстерилизационной очистки, стерилизации изделий медицинского назначения.</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				<p>9.Нарушения бельевого режима, нарушение общих требований по профилактике заноса и распространения ВБИ.</p> <p>10.Нарушение гигиенических требований к эксплуатации оборудования.</p> <p>11. Нарушение общих требований по профилактике инфекционных заболеваний.</p> <p>12. Нарушение поточности технологических процессов, нарушение технологических норм и процессов приготовления пищи, нарушение условий и сроков хранения пищевых продуктов, нарушение требований к обработке</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				<p>посуды.</p> <p>13. Нарушение требований к обращению с отходами ЛПУ, загрязнение территории, организация санитарной очистки с нарушением законодательства.</p> <p>14. Отсутствие (недостаточность) санитарно-бытовых помещений, нарушение порядка проведения ПМО и гигиенического обучения, недостаточная обеспеченность и нарушение порядка использования СИЗ.</p> <p>15. Нарушение гигиенических требований к архитектурно-планировочным и технологическим решениям, несвоевременное</p>	<p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>т. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				<p>проведение текущего и капитального ремонта, нарушения требований к внутренней отделке помещений.</p> <p>16. Нарушение гигиенических требований к организации воздухообмена, устройству и эксплуатации вентсистем.</p> <p>17. Нарушение гигиенических требований к организации водоснабжения и водоотведения.</p> <p>Нарушение требований к водоподготовке.</p>	<p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3., 8.2.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
			<p>Лечебные бассейны (водоподготовка)</p> <p>Места сбора и временного хранения грязного белья;</p> <p>Прачечная (прием и сортировка белья, дезинфекция белья, поточность технологического процесса);</p> <p>Пищеблок, буфетная-раздаточная, столовые и буфетные для персонала</p>		<p>ст. 6.3</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
			<p>(обеспеченность холодильным и технологическим оборудованием, получение, хранение продуктов, обработка сырья, приготовление и раздача готовых блюд, столовая и кухонная посуда, поточность технологических процессов, личная гигиена персонала);</p> <p>Бытовые и медицинские отходы (места сбора, временного хранения, обеззараживания/обезвреживания);</p> <p>Условия труда медицинского</p>		ст. 6.3., 6.5.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
			<p>персонала (санитарно-бытовые помещения, обеспеченность средствами индивидуальной защиты, спецодеждой, медосмотры);</p> <p>Состояние материально-технической базы (набор и площади помещений, внутренняя отделка).</p> <p>Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции.</p> <p>Водоснабжение (в том числе артскважины), канализование;</p>		

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
2.	Отделения и кабинеты, использующие рентгено-радиологическое оборудование	ДозКон/РК- 10 - 30	Рентгеновские кабинеты, радоновые лаборатории, отделения радонотерапии, отделения лучевой терапии, радионуклидной диагностики и терапии (рабочие места, смежные помещения, территория)	Отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения на ИИИ, проект размещения, деятельность с использованием ИИИ и лицензии деятельность с использованием ИИИ. Отсутствие средств радиационной защиты Превышения допустимых уровней ИИИ. Превышения основных пределов доз персонала. Отсутствие индивидуального контроля доз облучения персонала.	ч.1 ст. 19.20. ч.2, 3 ст. 19.20.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
3.	Лаборатории, осуществляющие работу с микроорганизмами 1-4 групп патогенности	СМ пат-5 СМБГКП-5 МАТ стер- 5 ВЗМПБ 1-2 точки	Объекты и помещения, где осуществляются работы с ПБА Разрешительные документы Размещение лаборатории, объемно-планировочные решения, вентиляционная система, внутренняя отделка помещений; Состояние лабораторного оборудования, приборов, средств измерения, мебели Места образования отходов (помещения «заразной» зоны) Места проведения работ, связанных с высоким риском образования аэрозолей музей (коллекция) живых культур Условия труда персонала лаборатории, рабочая одежда, средства	Отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения и лицензии, на деятельность, связанную с использованием микроорганизмов 1-4 групп патогенности, несоблюдение требований к размещению (размещение в жилом здании), нарушение принципа разделения на «чистую» и «заразную» зоны, поточности движения ПБА и персонала, несвоевременное проведение капитальных и текущих ремонтов, нарушение требований к внутренней отделке, нарушение требований к устройству и эксплуатации систем вентиляции (фильтры, контроль защитной эффективности и др.).	ч.2 ст. 14.1. ч.1 ст. 19.20. ст. 6.3., 6.4.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
			индивидуальной защиты Организация работ по ликвидации аварий при работе с ПБА	Нарушение требований к оборудованию и лабораторной мебели (неисправность, отсутствие технических паспортов, инструкций по эксплуатации, несвоевременный метрологический контроль). Нарушение требований в отношении допуска к работе проведения ПМО и иммунизации персонала (в т.ч. инженерно-технического), нарушение правил личной гигиены, использования СИЗ и требований биобезопасности при работе с ПБА. Нарушение порядка хранения живых культур нарушения порядка сбора, временного хранения,	ст. 8.2

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				обеззараживания, удаления отходов. Нарушение дезинфекционно-стерилизационного режима отсутствие плана ликвидации аварий, аварийной аптечки, запаса дезинфицирующих средств, отсутствие плановых тренировочных занятий по ликвидации аварий.	
4.	Аптеки, аптечные пункты, производственные (включая аптеки ЛПУ)	СМБГКП – 10-20; ИРСТР – 2-3; ИРАП – 1-2; ЛСКМАФ _{АнМ} и БГКП – 1-3; ОСВ - 3; ВЗПМБ – 1-3 точки; ВЗПСХ – 1-3 ДССХ-1-2, Вода дистиллированная МБ – 1-2	Ассистентская, расфасовочная, моечная, стерилизационная, дистилляционная, асептический блок, помещения хранения, кладовые, распаковочная, торговый зал, Хранение МИБП, БАД, термолабильных	Отсутствие СЭЗ и лицензии на фармацевтическую деятельность. Отсутствие сертификатов на МИБП. Несвоевременное проведение капитальных и текущих ремонтов, нарушение требований к	ч.2 ст. 14.1. ч.2 ст. 14.4. (если есть продажа препаратов населению) ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
		<p>МКЛ - 1-5 помещений БАД на МБ и СХ – 1-2 Лекарственные травы РК – 2-3</p>	<p>препаратов Медосмотры, личная гигиена, гигиеническое обучение персонала</p>	<p>внутренней отделке, нарушение требований к устройству и эксплуатации систем вентиляции. Нарушение правил хранения лекарственных средств и МИБП (нарушение «холодовой цепи»). Нарушение правил реализации БАД.</p> <p>Отсутствие в торговом зале информации о группах населения, имеющих право на бесплатное и льготное лекарственное обеспечение. Нарушение дезинфекционно-стерилизационного режима. Нарушение порядка проведения ПМО, гигиенической аттестации, использования СИЗ.</p>	<p>ст. 6.3. ст. 6.3., ч.2 ст. 14.4. ч.1 ст. 19.19. ст. 6.3. ст. 6.3. ст. 6.3., 8.2.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				Нарушение требований по обращению с отходами производства и потребления. Нарушение законодательства по защите прав потребителей.	ст. 14.5, 14.7, 14.8.ч.1.2, 14.15
5.	Организации оптовой торговли лекарственными средствами для медицинского применения	МКЛ 1-10 помещений (включая холодильные камеры) ОСВ - 1-5 рабочих мест ЭМП - 1-5	Помещения хранения термолабильных препаратов, МИБП и др. лекарственных средств	Отсутствие СЭЗ и лицензии на фармацевтическую деятельность. Несвоевременное проведение капитальных и текущих ремонтов, нарушение требований к внутренней отделке, нарушение требований к устройству и эксплуатации систем вентиляции. Нарушение правил хранения лекарственных средств и МИБП (нарушение «холодовой цепи»). Нарушение правил	ч.2 ст. 14.1. ст. 6.3. ст. 6.3, ч.2 ст. 14.4.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				<p>оборота БАД.</p> <p>Нарушение порядка проведения ПМО, использования СИЗ.</p> <p>Нарушение требований по обращению с отходами производства и потребления.</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3., 8.2.</p>
6.	Для всех объектов			<p>Неповиновение распоряжению должностного лица органа, осуществляющего государственный надзор (контроль).</p> <p>Невыполнение в срок предписания (постановления, представления) должностного лица, осуществляющего надзор.</p> <p>Непринятие мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.</p> <p>Непредставление сведений</p>	<p>ч.1 ст. 19.4.</p> <p>ч.1 ст. 19.5.</p> <p>ст. 19.6.</p> <p>ст. 19.7.</p>

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1	2	3	4	5	6
				(информации) установленных законодательством. Неуплата административного штрафа в срок. Нарушение порядка ценообразования при оказании платных услуг.	ч. 1 ст. 20.25. ст. 14.6

7.4. в оптовой и розничной торговле, общественном питании, производстве пищевых продуктов;

№ п/п	Группы объектов	Вид и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)

1	2	3	4	5	6
1.	<p>Предприятия пищевой промышленности, производящие рыбную продукцию*</p>	<p>Крупные предприятия (производительная мощность свыше 100 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - микробиологические показатели – 4 пробы; - паразитологические показатели – 4 пробы; готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели - 6 проб; - показатели безопасности (токсичные элементы, гистамин, нитрозамины, пестициды, пищевая ценность) – 6 проб; - радиологические показатели – 1 проба; - пищевые добавки – 2 пробы. вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 2 пробы; - физико-химические показатели – 1 проба.</p> <p>Средние предприятия (производительная мощность от 50 до 100 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - микробиологические показатели – 3 пробы;</p>	<p>Системы водоснабжения и производственной и хозяйственно-бытовой канализации.</p> <p>Место забора воды для технологических нужд предприятия.</p> <p>Воздухозаборные и вентиляционные устройства, освещение производственных помещений</p> <p>Производственные помещения, оборудование, в том числе холодильное</p>	<p>Несоответствие устройства систем водоснабжения и канализации требованиям санитарных правил.</p> <p>Несоответствие качества питьевой воды требованиям санитарных правил.</p> <p>Отсутствие приточно-вытяжной вентиляции, очистки наружного воздуха.</p> <p>Отсутствие естественного освещения, несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям санитарных правил.</p> <p>Нарушение требований к санитарной обработке осветительной арматуры.</p> <p>Отсутствие защитной арматуры на светильниках.</p> <p>Отсутствие бактерицидных ламп в производственных помещениях икорных цехов.</p> <p>Несоблюдение поточности технологических процессов, требований к производственным и вспомогательным помещениям (набор, оборудование, отделка и</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.5.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.4., 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>- паразитологические показатели – 3; готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели - 5 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, гистамин, нитрозамины, пестициды) – 5 пробы; - радиологические показатели – 1 пробы; - пищевые добавки – 2 пробы. вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 2 пробы.</p> <p>Малые предприятия (производительная мощность до 50 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - микробиологические показатели – 2 пробы; - паразитологические показатели – 2 пробы; готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели - 4 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, гистамин, нитрозамины, пестициды) – 4 пробы; - паразитологические показатели</p>	<p>Сырье (приемка, хранение, подготовка к производству) Обработка сырья. Посол рыбы. Приготовление рыбного фарша. Термическая обработка, копчение. Производство пресервов, консервов и икры. Охлаждение. Фасовка и упаковка готовой продукции Хранение. Транспортировка.</p> <p>Обработка инвентаря, оборудования, оборотной</p>	<p>т.п.). Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество, безопасность сырья и компонентов; нарушение условий хранения сырья и подготовки его к производству; несоблюдение температурного режима в помещениях посола, температуры рассола; нарушение требований санитарных правил к гнетам, применение посторонних предметов в качестве гнётов, несоблюдение температуры режимов при производстве фарша; отсутствие контроля за качеством термической обработки, условиями хранения, фасовки, упаковки и транспортировки готовой продукции, несоблюдение правил обработки шомполов, решёток. Несоблюдение требований по санитарной обработке</p>	<p>ст. 6.3</p> <p>ст. 6.3</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>– 4 пробы. вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p>	<p>тары, помещений, транспорта.</p> <p>Условия для соблюдения правил личной гигиены.</p> <p>Готовая продукция</p>	<p>инвентаря, оборудования, оборотной тары, помещений, транспорта. Неудовлетворительное состояние поверхностей стен, полов, потолков в производственных помещениях, препятствующее проведению эффективной уборки, дезинфекции, дератизации. Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств и условий для обработки инвентаря.</p> <p>Отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены и сведений о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, отсутствие журналов осмотра рук персонала, отсутствие санитарных постов на упаковке и в пресервном отделении. Несоответствие готовой продукции требованиям нормативных правовых актов по показателям качества и безопасности. Не выполнены объем и кратность</p>	<p>ст. 6.3</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>Отходы производства и потребления.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>производственного контроля, отсутствует ежемесный микробиологический контроль при производстве консервов. Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами.</p> <p>Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>ст. 8.2.</p>
2.	<p>Предприятия пищевой промышленности, производящие молочную продукцию</p>	<p>Крупные предприятия (производительная мощность свыше 100 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - показатели идентификации сырого молока – 4 пробы;</p>	<p>Системы водоснабжения и производственной и хозяйственно-бытовой канализации.</p> <p>Место забора воды для технологических нужд</p>	<p>Несоответствие устройства систем водоснабжения и канализации требованиям санитарных правил.</p> <p>Несоответствие качества питьевой воды</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.5.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>- показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики, перекисное число, показатель кислотности, ингибирующие вещества) – 4 пробы;</p> <p>- микробиологические показатели – 4 пробы;</p> <p>готовая пищевая продукция:</p> <p>- микробиологические показатели - 10 проб;</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики, перекисное число, показатель кислотности, ингибирующие вещества) – 6 проб;</p> <p>- радиологические показатели – 1 проба;</p> <p>- пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы;</p> <p>- определение ГМО – 2 пробы;</p> <p>вода, используемая для технологических нужд:</p> <p>- микробиологические показатели – 2 пробы;</p> <p>- физико-химические показатели – 1 проба.</p> <p>Средние предприятия (производительная мощность</p>	<p>предприятия.</p> <p>Воздухозаборные и вентиляционные устройства,</p> <p>Сырье (приемка, лабораторный контроль, хранение).</p> <p>Обработка сырья (подготовка, смешивание, термическая обработка, фасовка).</p> <p>Мойка и дезинфекция производственных помещений и оборудования</p>	<p>требованиям санитарных правил.</p> <p>Отсутствие приточно-вытяжной вентиляции, очистки наружного воздуха.</p> <p>Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность сырья.</p> <p>Нарушение правил приемки сырья (наличие и оборудование помещений, постов приемки).</p> <p>Несоблюдение температурного и временного режима перевозки и хранения сырого молока, в том числе подвергнутого предварительной термической обработке.</p> <p>Несоблюдение порядка и периодичности проведения мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств, несоблюдение требуемых концентраций, используемых моющих и</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3., 10.8.</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>от 5 до 10 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - показатели идентификации сырого молока – 3 пробы; - микробиологические показатели – 3 пробы; готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели - 4 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики, перекисное число, показатель кислотности, ингибирующие вещества) – 4 пробы; - радиологические показатели – 1 проба; - пищевые добавки и ароматизаторы – 1 проба; - определение ГМО – 1 проба; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 2 пробы.</p> <p>Малые предприятия (производительная мощность до 5 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - показатели идентификации сырого молока – 3 пробы;</p>	<p>Производство заквасок и пробиотических микроорганизмов</p> <p>Производственные помещения, оборудование, в том числе холодильное</p> <p>Соблюдение санитарно-технологических режимов выработки продукции (в том числе внесение заквасок, сквашивание).</p> <p>Упаковочный материал.</p>	<p>дезинфицирующих средств.</p> <p>Отсутствие сведений о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, нарушение правил личной гигиены.</p> <p>Несоблюдение требований к производственным помещениям (набор, наличие приточно-вытяжной вентиляции и эффективной системы очистки и обработки воздуха и т.п.). Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации производственных помещений.</p> <p>Нарушение санитарно-технологических режимов выработки продукции, условий транспортировки молока и молочных продуктов. Несоблюдение объемов и кратности производственного контроля.</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3., 6.4.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>- микробиологические показатели – 3 пробы; готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели - 4 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики, перекисное число показатель кислотности, ингибирующие вещества) – 4 пробы; - радиологические показатели – 1 проба; - пищевые добавки и ароматизаторы – 1 проба; - определение ГМО – 1 проба; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p>	<p>Готовая продукция.</p> <p>Отходы производства и потребления.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>Использование упаковочного материала, тары, не разрешенного для контакта пищевыми продуктами. Несоответствие готовой продукции требованиям технического регламента. Несоблюдение требований к упаковке, маркировке, этикетке пищевых продуктов, согласно требованиям Технического регламента.</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами.</p> <p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ</p>	<p>ст. 6.3 ч. 1 ст. 19.19. (до внесения изменений в КоАП)</p> <p>ст. 8.2.</p> <p>ст. 6.3.</p>
3.	Предприятия пищевой промышленности, производящие мясную продукцию, в том числе	крупные предприятия (производительная мощность свыше 100 тонн переработки сырья в сутки)	Системы водоснабжения и производственной и хозяйственно-бытовой канализации.	Несоответствие устройства систем водоснабжения и канализации требованиям санитарных правил.	ст. 6.3.

1	2	3	4	5	6
	<p>мясо птицы и птицепродукты</p>	<p>Сырье: - микробиологические показатели -4пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, пестициды, антибиотики)-4 пробы; - радиологические показатели – 2 пробы. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -4пробы; - показатели безопасности (бенз(а)пирен, нитрозамины)- 4 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 4 пробы; - определение ГМО – 2 проба; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p> <p>средние предприятия (мощностью от 50 до 100 тонн переработки сырья в сутки):</p> <p>Сырье: - микробиологические показатели -3пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, пестициды)-3 пробы; - радиологические показатели – 1</p>	<p>Место забора воды для технологических нужд предприятия.</p> <p>Воздухозаборные и вентиляционные устройства, освещение производственных помещений</p> <p>Сырье (приемка, хранение, подготовка к производству) -Обработка сырья; -Приготовление фарша Термическая обработка, Охлаждение; -Хранение; -Транспортировка;</p>	<p>Несоответствие качества питьевой воды требованиям санитарных правил</p> <p>Отсутствие приточно-вытяжной вентиляции, очистки наружного воздуха.</p> <p>Отсутствие естественного освещения на основных технологических участках, несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям санитарных правил.</p> <p>Нарушение требований к санитарной обработке осветительной арматуры.</p> <p>Отсутствие защитной арматуры на светильниках.</p> <p>Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество. Безопасность сырья и компонентов;</p> <p>Нарушение условий хранения сырья и подготовки его к производству.</p> <p>Отсутствие контроля за хранением и использованием нитрита натрия, за</p>	<p>ст. 6.5.</p> <p>ст.6.3.</p> <p>ст.6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>проба. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -3 пробы; - показатели безопасности (бенз(а)пирен, нитрозамины)- 3 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 3 пробы; - определение ГМО – 2 проба; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p> <p>малые предприятия (мощностью до 50 тонн переработки сырья в сутки): Сырье: - микробиологические показатели -1 проба; - показатели безопасности (токсичные элементы, пестициды)-1 проба; - радиологические показатели – 1 проба. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -2 пробы; - показатели безопасности (бенз(а)пирен, нитрозамины)- 2 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы;</p>	<p>Обработка инвентаря, оборудования, оборотной тары помещений, транспорта</p> <p>-Условия для соблюдения правил личной гигиены; Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала</p> <p>Готовая продукция</p>	<p>качеством термической обработки, условиями хранения и транспортировки готовой продукции.</p> <p>Неудовлетворительное состояние поверхностей стен, полов, потолков в производственных помещениях, препятствующее проведению эффективной уборки, дезинфекции, дератизации.</p> <p>Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств и условий для обработки инвентаря.</p> <p>Отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены и сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения</p> <p>Несоответствие готовой продукции требованиям государственных стандартов.</p> <p>Несоблюдение требований к упаковке, маркировке, этикетке пищевых продуктов.</p> <p>согласно требованиям нормативных правовых</p>	<p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.3</p> <p>ч. 1 ст. 19.19</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>- определение ГМО – 2 проба; вода, используемая для технологических нужд; - микробиологические показатели – 1 проба.</p>	<p>Отходы производства и потребления.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>актов Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ</p>	<p>ст. 8.2</p> <p>ст.6.3</p>

1	2	3	4	5	6
4.	<p>Предприятия пищевой промышленности, производящие масложировую продукцию</p>	<p>крупные предприятия (мощностью свыше 100 т переработки сырья в сутки): Сырье: - микробиологические показатели -3проба; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кислотное и перекисное число, полихлорированные бифенилы для продуктов, содержащих жиры рыб, антибиотики)-3 проба; - радиологические показатели – 2 пробы. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -6 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кислотное и перекисное число, полихлорированные бифенилы для продуктов, содержащих жиры рыб, антибиотики)- 3 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы; - определение ГМО – 2 проба; вода, используемая для технологических нужд; - микробиологические показатели –</p>	<p>Вода, канализация- Вентиляция, освещение Сырье (приемка, хранение, подготовка к производству) -Обработка сырья; -подготовка отдельных компонентов рецептурного состава и их дозировка; -расфасовка и упаковка; Хранение готовой продукции; -Транспортировка; -Обработка инвентаря, оборудования, оборотной тары помещений, транспорта</p>	<p>Несоответствие качества питьевой воды требованиям санитарных правил Отсутствие приточно-вытяжной вентиляции, очистки наружного воздуха. Несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям санитарных правил. Нарушение требований к санитарной обработке осветительной арматуры. Отсутствие защитной арматуры на светильниках. Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность сырья. Нарушение условий хранения сырья и его подготовки к производству. Отсутствие контроля за хранением и использованием пищевых добавок, условиями хранения и</p>	<p>ст. 6.5 ст. 6.4., 6.3. ст. 6.3. ст.6.3</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>1 проба. средние предприятия (мощностью от 50 до 100 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - микробиологические показатели -2пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кислотное и перекисное число, полихлорированные бифенилы для продуктов, содержащих жиры рыб, антибиотики)-2 проба; - радиологические показатели – 1 пробы. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -4 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кислотное и перекисное число, полихлорированные бифенилы для продуктов, содержащих жиры рыб, антибиотики)- 2 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 1 пробы; - определение ГМО – 2 проба; вода, используемая для</p>	<p>-Условия для соблюдения правил личной гигиены; -Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала; Готовая продукция.</p>	<p>транспортировки готовой продукции. Неудовлетворительное состояние поверхностей стен, полов, потолков в производственных помещениях, препятствующее проведению эффективной уборки, дезинфекции, дератизации. Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств и условий для обработки инвентаря. Отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены и сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения Несоответствие готовой продукции требованиям технического регламента. Несоблюдение требований к упаковке, маркировке, этикетке пищевых продуктов. согласно требованиям нормативных и правовых актов Отсутствие либо</p>	<p>ст. 6.4., 6.3. ст. 6.3. ст. 6.3. ч.1 ст. 19.19. (до внесения изменений в КоАП) ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба. малые предприятия (мощностью до 50 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - микробиологические показатели -2 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кислотное и перекисное число, полихлорированные бифенилы для продуктов, содержащих жиры рыб, антибиотики)-1 проба; - радиологические показатели – 1 пробы. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -3 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кислотное и перекисное число, полихлорированные бифенилы для продуктов, содержащих жиры рыб, антибиотики)- 2 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 1 пробы; вода, используемая для</p>	<p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>невыполнение программы производственного контроля Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>ст.6.3</p>

1	2	3	4	5	6
		технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.			
5.	Предприятия пищевой промышленности, производящие хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия.	Крупные предприятия (свыше 100 тонн переработки сырья в сутки): Сырье: - микробиологические показатели -3проба; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики)-3 проба; - радиологические показатели – 2 пробы. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -6 проб; - показатели безопасности	Вода, канализация Вентиляция, освещение	Несоответствие качества питьевой воды требованиям санитарных правил Отсутствие приточно-вытяжной вентиляции, очистки наружного воздуха. несоответствие уровня искусственной и естественной освещенности параметров микроклимата требованиям санитарных правил норм. Нарушение требований к санитарной обработке	ст. 6.5. ст. 6.4., 6.3. ст. 6.3.

1	2	3	4	5	6
		<p>(токсичные элементы, микотоксины, пестициды)- 3 пробы;</p> <p>- пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы;</p> <p>- определение ГМО – 2 проба;</p> <p>вода, используемая для технологических нужд;</p> <p>- микробиологические показатели – 2 пробы.</p> <p>Средние предприятия(от 50 до 100 тонн переработки сырья в сутки):</p> <p>Сырье:</p> <p>- микробиологические показатели -2пробы;</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики)-2 пробы;</p> <p>- радиологические показатели – 1 проба.</p> <p>Готовая пищевая продукция:</p> <p>- микробиологические показатели -4 пробы;</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды,)- 2 пробы;</p> <p>- пищевые добавки и ароматизаторы – 1 пробы;</p> <p>- определение ГМО –1 проба;</p> <p>- радиологические показатели – 1</p>	<p>Сырье (приемка, хранение).</p> <p>Обработка сырья (подготовка, смешивание, термическая обработка, фасовка).</p> <p>Соблюдение санитарно-технологических режимов выработки продукции.</p> <p>Процесс обработки инвентаря, оборудования, тары.</p> <p>Условия для соблюдения правил личной гигиены и гигиены труда.</p> <p>Упаковочный материал.</p> <p>Готовый продукт.</p> <p>Хранение.</p> <p>Транспортировка.</p>	<p>осветительной арматуры.</p> <p>Отсутствие защитной арматуры на светильниках.</p> <p>Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.</p> <p>Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность сырья.</p> <p>Нарушение санитарно-технологических режимов выработки продукции, условий транспортировки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Нарушение режимов санитарной обработки оборудования, тары, инвентаря, рук работающих, рабочей, санитарной одежды, фильтрующих и других вспомогательных материалов несоблюдение требуемых концентраций, используемых моющих и дезинфицирующих средств.</p>	<p>ст. 6.3</p> <p>ст. 6.3</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>проба вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба. малые предприятия (мощностью до 50 тонн переработки сырья в сутки): сырье: - микробиологические показатели -2 пробы; - показатели безопасности токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики)-1 проба; Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -3 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды)- 2 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 1 пробы; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p>	<p>Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала.</p> <p>Отходы производства.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>Отсутствие полной и достоверной информации для потребителя на этикетке согласно регламенту.</p> <p>Выработка продукции, не соответствующей требованиям регламента по качеству. Нарушение правил личной гигиены персоналом, отсутствие сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения.</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления</p> <p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2</p> <p>ст. 6.3. ст.6.3</p>

1	2	3	4	5	6
6.	Детские молочные кухни	<p>малые предприятия: Сырье: идентификации сырого молока -1 Готовая пищевая продукция: -идентификации продуктов детского питания - 3 - микробиологические показатели -3 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, антибиотики)- 3 - вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба</p>	<p>Сырье (приемка, хранение). Обработка сырья (подготовка, смешивание, термическая обработка, фасовка). Соблюдение санитарно-технологических режимов выработки продукции. Процесс обработки инвентаря, оборудования, тары, упаковочного материала. Условия для соблюдения правил личной гигиены и гигиены труда. Упаковочный материал. Готовый продукт. Хранение. Транспортировка. Водомерный узел, место забора водопроводной воды, водоподготовка. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала. Канализация. Вентиляция, освещение.</p>	<p>Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации производственных и вспомогательных помещений. Отсутствие эффективно работающей приточно-вытяжной системы вентиляции, очистки наружного воздуха, неисправности в работе локальных систем вытяжной вентиляции. Нарушение режимов эксплуатации водопроводных и канализационных систем. Несоответствие качества воды требованиям СанПиН. Несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям СанПиН. Нарушение санитарно-технологических режимов выработки продукции, условий транспортировки сырого</p>	<p>ст. 6.4., 6.3. ст. 6.4., ст. 6.3. ст. 6.5., 6.3. ст. 6.5. ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
			Отходы производства.	<p>молока и детского питания.</p> <p>Нарушение режимов санитарной обработки оборудования, тары, инвентаря, рук работающих, рабочей, санитарной одежды, фильтрующих и других вспомогательных материалов; несоблюдение требуемых концентраций, используемых моющих и дезинфицирующих средств. Выработка продукции, не соответствующей требованиям стандартов по безопасности и качеству.</p> <p>Нарушение правил личной гигиены персоналом, отсутствие сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения.</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами.</p>	<p>ст. 6.3</p> <p>ч. 1 ст. 19.19.(до внесения изменений в КоАП)</p> <p>ст. 6.3</p> <p>ст. 8.2</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>ст.6.3</p>
<p>7.</p>	<p>Предприятия сахарной промышленности</p>	<p>крупные предприятия (мощностью от 3 до 6 тыс. тонн переработки свеклы в сутки): Готовая пищевая продукция: - показатели безопасности (токсичные элементы, пестициды)- 3 пробы; - вода, используемая для технологических нужд – микробиологические показатели-1 проба. средние предприятия (мощностью от 1,5 до 3 тыс.тонн переработки сырья в сутки.): Готовая пищевая продукция: - показатели безопасности (токсичные элементы, пестициды)- 2 пробы; - вода, используемая для технологических нужд – микробиологические показатели-1 проба.. малые предприятия</p>	<p>Сырье (приемка, хранение). Обработка сырья (подготовка, смешивание, термическая обработка, фасовка). Соблюдение санитарно-технологических режимов выработки продукции. Процесс обработки инвентаря, оборудования, тары, упаковочного материала. Условия для соблюдения правил личной гигиены и гигиены труда. Упаковочный материал. Готовый продукт. Хранение. Транспортировка. Водомерный узел, место забора водопроводной воды, водоподготовка. Канализация.</p>	<p>Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации производственных и вспомогательных помещений. Отсутствие эффективно работающей приточно-вытяжной системы вентиляции, очистки наружного воздуха, неисправности в работе локальных систем вытяжной вентиляции. Нарушение режимов эксплуатации водопроводных и канализационных систем. Несоответствие качества воды требованиям СанПиН.</p>	<p>ст. 6.4., 6.3. ст. 6.4., ст. 6.3. ст. 6.5., 6.3. ст. 6.5. ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>(мощностью до 1,5тыс.тонн переработки сырья в сутки): Готовая пищевая продукция: - показатели безопасности (токсичные элементы, пестициды)- 1 проба.</p>	<p>Вентиляция, освещение.</p>	<p>Несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям СанПиН. Нарушение санитарно-технологических режимов выработки продукции, условий транспортировки сырого молока и детского питания. Нарушение режимов санитарной обработки оборудования, тары, инвентаря, рук работающих, рабочей, санитарной одежды, фильтрующих и других вспомогательных материалов; несоблюдение требуемых концентраций, используемых моющих и дезинфицирующих средств. Выработка продукции, не соответствующей требованиям санитарных правил, стандартов по безопасности и качеству. Нарушение правил личной гигиены персоналом,</p>	<p>ст. 6.3 6.3., ч. 1 ст. 19.19. ст. 6.3</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>Отходы производства.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>отсутствие сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения. Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами.</p> <p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля</p> <p>Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>ст. 8.2</p> <p>ст. 6.3.</p>
8.	<p>Предприятия пищевой промышленности, производящие безалкогольные напитки, пиво, воду, расфасованную в емкости</p>	<p>крупные предприятия (Мощность свыше 10000 декалитров в сутки):</p> <p>Сырье:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, нитрозамины, бенз(а)пирен-3 проба; <p>Готовая пищевая продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические и паразитологические показатели -3 пробы; - показатели безопасности 	<p>Сырье (приемка, хранение). Обработка сырья (подготовка, смешивание, термическая обработка, фасовка).</p> <p>Соблюдение санитарно-технологических режимов выработки продукции.</p> <p>Процесс обработки инвентаря, оборудования, тары, упаковочного материала.</p> <p>Условия для соблюдения правил личной гигиены и</p>	<p>Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.</p> <p>Отсутствие эффективно работающей приточно-вытяжной системы вентиляции, очистки наружного воздуха, неисправности в работе локальных систем вытяжной</p>	<p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.4., ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>(токсичные элементы, критерии безвредности химического состава, показатели солевого состава)- 3 пробы;</p> <p>- пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы;</p> <p>- определение ГМО – 2 проба;</p> <p>- радиологические показатели – 1 проба;</p> <p>вода, используемая для технологических нужд;</p> <p>- микробиологические показатели – 3 пробы.</p> <p>средние предприятия (Мощность 5000-10000 декалитров в сутки):</p> <p>Сырье:</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, нитрозамины, бенз(а)пирен-2 пробы;</p> <p>.Готовая пищевая продукция:</p> <p>- микробиологические и паразитологические показатели -2 пробы;</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, критерии безвредности химического состава, показатели солевого состава)- 2 пробы;</p> <p>- пищевые добавки и</p>	<p>гигиены труда.</p> <p>Упаковочный материал.</p> <p>Готовый продукт.</p> <p>Хранение.</p> <p>Транспортировка.</p> <p>Водомерный узел, место забора водопроводной воды, водоподготовка.</p> <p>Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала. Канализация.</p> <p>Вентиляция, освещение.</p>	<p>вентиляции.</p> <p>Нарушение режимов эксплуатации водопроводных и канализационных систем.</p> <p>Несоответствие качества воды требованиям СанПиН.</p> <p>Несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям СанПиН.</p> <p>Нарушение санитарно-технологических режимов выработки продукции, условий транспортировки сырого молока и детского питания.</p> <p>Нарушение режимов санитарной обработки оборудования, тары, инвентаря, рук работающих, рабочей, санитарной одежды, фильтрующих и других вспомогательных материалов; несоблюдение требуемых концентраций, используемых моющих и</p>	<p>ст. 6.5., 6.3.</p> <p>ст. 6.5.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>ароматизаторы – 1 проба; - определение ГМО – 1 проба; - радиологические показатели – 1 проба; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 2 пробы.</p> <p>малые предприятия (Мощность до 5000 декалитров в сутки)</p> <p>Сырье:</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, нитрозамины, бенз(а)пирен-1 проба; .Готовая пищевая продукция: - микробиологические и паразитологические показатели -2 пробы; - показатели безопасности (токсичные элементы, критерии безвредности химического состава, показатели солевого состава)-1 (2) пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 1 проба; вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 пробы</p>	<p>Отходы производства.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>дезинфицирующих средств. Выработка продукции, не соответствующей требованиям санитарных правил, стандартов по безопасности и качеству, в том числе маркировке.</p> <p>Нарушение правил личной гигиены персоналом, отсутствие сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения. Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами. Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>6.3., ч. 1 ст. 19.19.</p> <p>ст. 6.3</p> <p>ст. 8.2</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
9.	<p>Предприятия пищевой промышленности по производству консервов и соков</p>	<p>Крупные предприятия (Мощность свыше 100 тонн переработки сырья в сутки): Сырье: - показатели безопасности в зависимости от вида используемого сырья-3 пробы; - радиологические показатели – 2 пробы. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -6 проб; - показатели безопасности в зависимости от вида используемого сырья - 3 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 3 пробы; - определение ГМО – 2 проба; -5-оксиметилфурфулол -</p>	<p>Сырье (приемка, хранение). Обработка сырья (подготовка, смешивание, термическая обработка, фасовка). Соблюдение санитарно-технологических режимов выработки продукции. Процесс обработки инвентаря, оборудования, тары. Водомерные узлы, места забора водопроводной воды, водоподготовка.</p>	<p>Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации производственных и вспомогательных помещений. Отсутствие эффективно работающей приточно-вытяжной системы вентиляции, очистки наружного воздуха, неисправности в работе локальных систем вытяжной вентиляции. Нарушение режимов эксплуатации водопроводных</p>	<p>ст. 6.4., 6.3. ст. 6.4., 6.3. ст. 6.5., 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>продукция для детского питания-1, вода, используемая для технологических нужд; - микробиологические показатели – 2 пробы.</p> <p>Средние предприятия (Мощность от 50 до 100 тонн переработки сырья в сутки.): Сырье: - показатели безопасности в зависимости от вида используемого сырья-2 пробы; - радиологические показатели – 1 проба. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -4 пробы; - показатели безопасности в зависимости от вида используемого сырья - 2 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы; - определение ГМО – 1 проба; -5-оксиметилфурфулол - продукция для детского питания-1 проба, вода, используемая для технологических нужд; - микробиологические показатели – 1 проба.</p> <p>Малые предприятия (Мощность до 50 тонн</p>		<p>и канализационных систем.</p> <p>Несоответствие качества воды требованиям СанПиН.</p> <p>Несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям СанПиН.</p> <p>Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность сырья.</p> <p>Нарушение санитарно-технологических режимов выработки продукции, условий транспортировки. Нарушение режимов санитарной обработки оборудования, тары, инвентаря, рук работающих, рабочей, санитарной одежды, фильтрующих и других вспомогательных материалов; несоблюдение требуемых концентраций, используемых моющих и дезинфицирующих средств.</p>	<p>ст. 6.5.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3., 10.8.</p> <p>ст. 6.3</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>переработки сырья в сутки): Сырье: - показатели безопасности в зависимости от вида используемого сырья-1 проба; - радиологические показатели – 1 проба. Готовая пищевая продукция: - микробиологические показатели -2 пробы; - показатели безопасности в зависимости от вида используемого сырья - 1 проба; - пищевые добавки и ароматизаторы –1 проба; - определение ГМО – 1 проба; -5-оксиметилфурфулол продукция для детского питания-1 проба, вода, используемая для технологических нужд; - микробиологические показатели – 1 проба.</p>	<p>Готовая продукция.</p> <p>Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала.</p> <p>Отходы производства.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>Выработка продукции, не соответствующей требованиям санитарных правил, стандартов по безопасности и качеству, в том числе маркировке.</p> <p>Нарушение правил личной гигиены персоналом, отсутствие сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения.</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами.</p> <p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля</p> <p>Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.</p>	<p>ч. 1 ст. 19.19. (до внесения изменений в КоАП)</p> <p>Ст. 6.3.</p> <p>ст. 8.2</p> <p>ст. 6.3.</p>
10.	Предприятия пищевой промышленности, производящие	крупные предприятия (Мощность свыше 10000 декалитров в сутки):	Водопроводный узел. Трубы производственной и бытовой канализации	Несоответствие устройства системы водопровода и канализации, а также	ст. 6.5., 6.3.

1	2	3	4	5	6
	алкогольную продукцию	<p>Готовая пищевая продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели безопасности (токсичные элементы, метиловый спирт, хинин в напитках его содержащих) - 5 проб; - пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы; - определение ГМО – 2 пробы; - радиологические показатели – 1 проба; <p>вода, используемая для технологических нужд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-химические показатели - 2 пробы - микробиологические показатели – 2 пробы <p>средние предприятия (Мощность от 5000 до 10000 декалитров в сутки.):</p> <p>Готовая пищевая продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели безопасности (токсичные элементы, метиловый спирт, хинин в напитках его содержащих) - 4 пробы; - пищевые добавки и ароматизаторы – 2 пробы; - определение ГМО – 1 проба; - радиологические показатели – 1 проба. <p>Вода, используемая для технологических нужд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-химические показатели - 2 пробы; 	<p>Воздухозаборные и вентиляционные устройства, светильники</p> <p>Сырье (приемка, хранение, подготовка к производству)</p> <p>Водоподготовка</p> <p>Хранение.</p> <p>Транспортировка.</p> <p>Обработка инвентаря, технологического оборудования, ёмкостей, резервуаров, оборотной тары, помещений, транспорта.</p> <p>Условия для соблюдения правил личной гигиены;</p> <p>Информация для потребителя.</p> <p>Несоответствие заявленным требованиям по физико-химическим показателям</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>качества питьевой воды и сточных вод требованиям СанПиН.</p> <p>Отсутствие приточно-вытяжной вентиляции, очистки наружного воздуха.</p> <p>Отсутствие естественного освещения, несоответствие уровня искусственной освещенности требованиям СанПиН</p> <p>Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество, безопасность сырья</p> <p>Нарушение условий хранения сырья и подготовки его к производству.</p> <p>Отсутствие контроля за условиями изготовления, хранения и транспортировки готовой продукции.</p> <p>Неудовлетворительное состояние поверхностей стен, полов, потолков</p>	<p>ст. 6.4., 6.3.</p> <p>ст. 6.14., 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>- микробиологические показатели – 2 пробы.</p> <p>малые предприятия (Мощность до 5000 декалитров в сутки): Готовая пищевая продукция:</p> <p>- показатели безопасности (токсичные элементы, метиловый спирт, хинин в напитках его содержащих) - 2 пробы;</p> <p>- пищевые добавки и ароматизаторы – 1 проба;</p> <p>вода, используемая для технологических нужд:</p> <p>- санитарно-химические показатели - 1 проба</p> <p>- микробиологические показатели – 1 проба</p>		<p>в производственных помещениях, препятствующее проведению эффективной уборки, дезинфекции, дератизации.</p> <p>Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств и условий для обработки инвентаря.</p> <p>Нарушения обязательных требований государственных стандартов по несоответствию физико-химических показателей заявленным требованиям отсутствию информации для потребителя в полном объеме</p> <p>Нарушения требований при реализации алкогольной или спиртосодержащей продукции.</p> <p>Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами.</p>	<p>ст.6.14.</p>

1	2	3	4	5	6
				Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ	ст. 8.2 ст. 6.3.
11.	Предприятия общественного питания, производящие и реализующие кремовые изделия, производящие и реализующие продукцию в организованных коллективах, в т.ч. пищеблоки ЛПУ.	<p>Более 100 посадочных мест: Готовые блюда: - микробиологические показатели – 5 проб; - степень термической обработки – 2 пробы; - определение вторичных продуктов окисления жиров – 2 пробы. Кремовые кондитерские изделия: - микробиологические показатели – 4 пробы; - пищевые добавки – 2 пробы. Вода, используемая для технологических нужд: - санитарно-химические показатели – 1 проба; - микробиологические показатели – 1 проба. От 25 до 100 посадочных мест: Готовые блюда:</p>	<p>Разводящая сеть в производственных цехах, моечных отделениях. Производственные цеха, технологическое оборудование Столовая и кухонная посуда, разделочный инвентарь, обратная тара. Участок выдачи готовой продукции, готовая продукция, качество термической обработки при изготовлении готовых блюд Приготовление готовых блюд, порционирование и реализация Готовая продукция, соблюдение технологии производства Оказание услуг общественного питания. Договор на оказание услуг</p>	<p>Отсутствуют локальные очистные сооружения; генеральная уборка и дезинфекция помещений не проводится своевременно; параметры микроклимата на рабочих местах не соответствуют обязательным требованиям; разделочный инвентарь не закреплен за каждым цехом и не имеет специальной маркировки; при хранении пищевых продуктов не соблюдаются правила товарного соседства; допускается приемка и реализация продовольственного сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих качество и</p>	<p>ст. 6.3. ст. 6.6. ст. 6.6. ч.2 ст. 14.4.</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>- микробиологические показатели – 3 пробы; - степень термической обработки – 2 пробы; - определение вторичных продуктов окисления жиров – 1 проба. Вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба До 25 посадочных мест: Готовые блюда: - микробиологические показатели – 2 пробы; - степень термической обработки – 1 проба; - определение вторичных продуктов окисления жиров – 1 проба. Вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p>	<p>по общественному питанию.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>безопасность</p> <p>Нарушения обязательных требований национальных стандартов по общественному питанию.</p> <p>Отсутствие полной и достоверной информации в соответствии с требованиями правил оказания услуг общественного питания</p> <p>Включение в договор пунктов ущемляющих права потребителя при заключении договора на оказание услуг по общественному питанию</p> <p>Введение потребителя в заблуждение относительно представленных услуг.</p> <p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля</p> <p>Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ</p>	<p>ч.1 ст. 19.19.</p> <p>ч.1 ст.14.8.</p> <p>ч.2 ст.14.8.</p> <p>ст. 14.7.</p> <p>ст. 6.6., 6.3.</p> <p>ст.6.6, 6.3</p>

1	2	3	4	5	6
12.	Предприятия торговли	<p>Более 3 000 м.кв. общей площади: Пищевые продукты: - микробиологические показатели- 15 проб; - показатели безопасности в зависимости от вида продукта – 5 проб. Вода, используемая для технологических нужд: - микробиологические показатели – 1 проба.</p> <p>От 100 до 3000 м.кв, оптовые склады: Пищевые продукты: - микробиологические показатели- 10 проб; - показатели безопасности в зависимости от вида продукта – 2 пробы.</p> <p>Предприятия торговли до 100 м.кв. общей м.кв.площади, объекты мелкорозничной сети, мелкорозничной торговой сети Пищевые продукты: - микробиологические показатели- 2 пробы; - показатели безопасности в зависимости от вида продукта – 1 проба.</p>	<p>Готовый продукт. Хранение. Маркировочная этикетка на таре, готовом продукте. Обработка инвентаря, оборудования, оборотной тары, помещений, транспорта, технологическое оборудование (холодильники), вентиляционное оборудование, водоснабжение, канализационные сети обращение с отходами.</p>	<p>Отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество, безопасность реализуемых пищевых продуктов; нарушение условий хранения пищевых продуктов и подготовки к продаже (в т.ч. наличие фасовочных, оборудования для фасовки сырой и готовой продукции).</p> <p>Нарушения правил продажи алкогольной продукции.</p> <p>Нарушение условий транспортировки готовой продукции.</p> <p>Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств Отсутствие сведений о прохождении медосмотра и гигиенического обучения.</p> <p>Неудовлетворительное состояние поверхностей стен, полов в производственных помещениях и складах, отсутствие условий для обработки инвентаря.</p>	<p>ч.2 ст. 14.4., 6.3.</p> <p>ст. 14.16., 6.14.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.3.</p> <p>ст. 6.4., 6.3.</p>

1	2	3	4	5	6
			Документы, подтверждающие государственную регистрацию. Лицензия. Готовый продукт. Хранение. Маркировочная этикетка на таре, готовом продукте.	Отсутствие условий для сбора мусора и пищевых отходов. Оборот алкогольной продукции соответствующей требованиям государственных стандартов. Нарушения ветеринарно-санитарных правил реализации продуктов животноводства. Осуществление предпринимательской деятельности без государственной регистрации. Осуществление предпринимательской деятельности без лицензии. Незаконная продажа товаров, реализация которых запрещена или ограничена. Нарушение	ст. 8.2. ст.6.14. ст.10.8. ч.1 ст.14.1. ч.2. ст.14.1. ст.14.2. ст.14.3.

1	2	3	4	5	6
				<p>законодательства о рекламе.</p> <p>Продажа товаров ненадлежащего качества и (либо) не соответствующего установленным требованиям безопасности.</p> <p>Продажа товаров без применения контрольно-кассовых машин.</p> <p>Нарушение порядка ценообразования.</p> <p>Обман потребителей.</p> <p>Нарушение прав потребителей на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре</p> <p>Нарушение правил продажи отдельных видов товаров</p> <p>Отсутствие либо невыполнение программы производственного контроля</p>	<p>ч. 1 ст.14.4. ч. 2 ст. 14.4.</p> <p>ст.14.5.</p> <p>ст.14.6.</p> <p>ст.14.7.</p> <p>ч.1 ст.14.8.</p> <p>ст.14.15.</p> <p>ст. 6.3.</p>
			Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами	Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных,	ст.6.3

1	2	3	4	5	6
				дезинсекционных и дератизационных работ	
13.	Для прочих объектов пищевой промышленности, тепличных хозяйств и производителей сельскохозяйственной продукции	<p>- показатели безопасности в зависимости от вида продукции-4 пробы;</p> <p>- радиологические показатели – 1 проба.</p> <p>-микробиологические показатели -4 пробы;</p> <p>-паразитологические показатели – 4 пробы</p> <p>- Контроль за рабочими местами с наличием вредных физических факторов производственной среды на рабочих местах</p>	<p>Производственные и вспомогательные помещения</p> <p>Обработка инвентаря, оборудования, оборотной тары, помещений, транспорта.</p>	<p>Несоблюдение поточности технологических процессов, требований к производственным и вспомогательным помещениям (набор, оборудование, отделка и т.п.).</p> <p>Несоблюдение требований по санитарной обработке инвентаря, оборудования, оборотной тары, помещений, транспорта.</p> <p>Неудовлетворительное состояние поверхностей стен, полов, потолков в производственных помещениях, препятствующее проведению эффективной уборки, дезинфекции, дератизации.</p> <p>Отсутствие моющих и дезинфицирующих средств и условий для обработки инвентаря.</p> <p>Отсутствие санитарных постов на упаковки и в пресервном отделении.</p>	<p>ст. 6.3.</p> <p>ст.6.3</p> <p>ст.6.3</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>Готовая продукция</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	<p>Несоответствие готовой продукции требованиям нормативных правовых актов по показателям качества и безопасности.</p> <p>Несвоевременное и не в полном объеме проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ</p>	
13.	Для всех объектов			<p>Неповиновение распоряжению должностного лица органа, осуществляющего государственный надзор (контроль)</p> <p>Невыполнение в срок предписания (постановления, представления) должностного лица, осуществляющего надзор</p> <p>Непринятие мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения</p> <p>Непредставление сведений (информации)</p>	<p>ст. 19.4 ч.1</p> <p>ст. 19.5 ч.1</p> <p>ст. 19.6</p>

1	2	3	4	5	6
				установленных законом, или нормативными правовыми актами Неуплата административного штрафа в срок	ст. 19.7 ст. 20.25 ч.1

Примечание:

1. Инструментально-лабораторный контроль за условиями труда на предприятиях пищевой промышленности предлагается осуществлять в соответствии со схемой проведения надзорных мероприятий за условиями труда.
2. При наличии производственных лабораторий на предприятиях пищевой промышленности, работающих с микроорганизмами 3-4 группы, их проверка проводится в соответствии со схемой осуществления санитарно-эпидемиологического надзора за лабораториями ЛПУ.
3. В предложенной схеме отсутствует проведение лабораторного контроля готовых блюд на соответствие санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам по санитарно-химическим показателям, а также смывов с оборудования, рабочего инвентаря, посуды, тары, рук и санитарной одежды персонала ввиду отсутствия нормативов для оценки полученных результатов по данным видам исследований.
4. Сокращены объемы лабораторного контроля питьевой воды из источников централизованного водоснабжения, данные исследования рекомендованы только для объектов, которые используют воду непосредственно в технологическом процессе производства продукции.

7.5. в сфере надзора за условиями труда.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
1.	Промышленные/производственные объекты и предприятия, организации различных видов экономической деятельности	Контроль за условиями труда на рабочих местах с наличием вредных физических факторов производственной среды на рабочих местах	Рабочие места, технологические процессы и оборудование, генерирующие вибрацию	1. Несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов при работе с оборудованием, являющимся источником вредных физических факторов; 2. Отсутствие результатов лабораторного контроля и инструментальных измерений на рабочих местах; 3. Отсутствие и/или неприменение средств индивидуальной и коллективной защиты.	ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
		<p>Контроль за состоянием воздуха рабочей зоны.</p> <p>Микроклиматические</p>	<p>Технологические процессы, оборудование, материалы, характеризующиеся выделением вредных веществ в воздух рабочей зоны;</p> <p>Технологические процессы и оборудование, характеризующиеся применением и выделением вредных веществ (газов, паров, аэрозолей)</p> <p>Технологические процессы</p>	<p>1. Несоблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов при работе в контакте с вредными веществами.</p> <p>2. Отсутствие в технологии производства мероприятий по предупреждению и исключению поступления в воздух рабочей зоны вредных веществ</p> <p>3. Отсутствие и/или неприменение средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>1. Несоблюдение требований</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
		<p>параметры на рабочих местах.</p> <p>Тяжесть и напряженность трудового процесса.</p> <p>Параметры световой среды</p>	<p>и оборудование, обуславливающие неблагоприятные микроклиматические параметры на рабочих местах.</p> <p>Рабочие места потенциально-высокой степенью физических динамических нагрузок. Рабочие места женщин и подростков.</p> <p>Рабочие места, где</p>	<p>к параметрам микроклимата на рабочих местах</p> <p>2. Отсутствие и/или неприменение средств индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Несоблюдение требований к предельно-допустимым нагрузкам для мужчин, женщин и подростков</p> <p>с Несоответствие параметров световой среды рабочих мест гигиеническим нормативам и требованиям санитарных правил</p>	

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
			параметры световой среды нормируются санитарными правилами и отраслевыми ведомственными документами		
2.	Промышленные предприятия/производственные объекты, организации всех видов экономической деятельности	Наличие документации: 1. Программы производственного контроля 2. Паспорта канцерогеноопасного производства. 3. Санитарно-эпидемиологического заключения на склад для хранения пестицидов и агрохимикатов.	1. Изучение и оценка утвержденной на предприятии (в организации) программы производственного контроля 2. На предприятиях, на которых работники могут подвергаться, подвергаются воздействию канцерогенных факторов 3. На предприятиях и в организациях, где предполагается хранение пестицидов и агрохимикатов.	1. Отсутствие результатов лабораторного контроля и измерений на рабочих местах 2. Отсутствие полного перечня подлежащих контролю химических, биологических, физических и иных факторов; 3. Отсутствие и/или неприменение средств индивидуальной и коллективной защиты. Отсутствие документации в соответствии с пп. 2-3 графы 3 настоящего пункта	ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
3.	Промышленные/производственные объекты, организации всех видов экономической деятельности	Контроль за применяемым химическим сырьем, материалам, их складированием, транспортировкой, утилизацией, качеством выпускаемой продукции, подлежащей санитарно-гигиенической экспертизе (санитарно-химические, токсикологические бактериологические исследования)	Места складирования и хранения; наличие и ведение необходимой документации; соблюдение условий утилизации.	1. Отсутствие или неприменение средств индивидуальной и коллективной защиты	ст. 6.3.
4.	Бытовые помещения	Требования к устройству, составу и оборудованию и содержанию санитарно-бытовых зданий и помещений	Объекты, для которых установлен обязательный набор и состав санитарно-бытовых помещений.	1. Нарушение требований к набору, содержанию санитарно-бытовых помещений; 2. Состав санитарно-бытовых помещений определен без учета группы производственного процесса и их санитарной характеристики.	ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
5.	Промышленные/производственные объекты, организации всех видов экономической деятельности		Средства индивидуальной защиты	Отсутствие (не применение средств индивидуальной защиты). Отсутствие централизованной стирки спецодежды.	ст. 6.3.
6.	Промышленные/производственные объекты, организации всех видов экономической деятельности	Требования к организации предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров.	Для работников, контактирующих с вредными производственными факторами производственной среды, в соответствии с Перечнем контингентов для прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров.	1. Отсутствие согласованного с органами Роспотребнадзора перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам; 2. Отсутствие данных о прохождении периодических медицинских осмотров.	ст. 6.3.
7.	Эксплуатация источников ионизирующего излучения		Объем необходимых исследований должен определяться требованиями действующих санитарных правил и действующими		

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
			<p>методиками измерений. Должно нормироваться не количество проведенных измерений, а количество точек, в которых проводились измерения. В данном случае за количество точек принимается количество рабочих мест. Количество измерений в каждой точке определяется степенью точности и статистической достоверности измерений.</p>		

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
7.1.	Лаборатория нестационарной рентгеновской дефектоскопии	ДК - 10 замеров на 1 дефектоскоп	Рабочее место дефектоскописта	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИИИ. Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышение допустимых уровней ИИ. Превышение основных пределов доз персонала.	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3.
7.2	Лаборатория радиоизотопной дефектоскопии	ДК - 10 замеров на 1 дефектоскоп ДК - 10 замеров в хранилище дефектоскопов РК -10 на 1 дефектоскоп	Рабочее место дефектоскописта. Хранилище дефектоскопов. Внешние поверхности стационарной защиты. Рабочие места водителей	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения и (или) деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИИИ. Отсутствие или	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
			спецавтотранспорта.	проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышения допустимых уровней ИИ Превышения основных пределов доз персонала. Нарушение правил хранения отходов Отсутствие средств для ликвидации радиационной аварии	ст. 8.2.
7.3.	Лаборатория стационарной рентгеновской дефектоскопии	ДК - 30 замеров на 1 кабину	Рабочее место. Внешние поверхности стационарной защиты. Поверхности оборудования	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения и (или) деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИМИ. Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
				радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышения допустимых уровней ИИ Превышения основных пределов доз персонала	
7.4	Предприятия, осуществляющие работы с открытыми радиоактивными веществами (РВ)	ДК – до 30 замеров на 1 рабочее место; РК - 30 замеров на 1 рабочее место.	Рабочее место персонала - определение концентрации веществ в воздухе рабочей зоны.	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения и (или) деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИИИ. Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышения допустимых уровней ИИ Превышения основных пределов доз персонала	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
			Отходы.	Нарушение правил хранения отходов.	ст. 8.2.
7.5.	Предприятия, эксплуатирующие мощные гамма установки	ДК - 50 замеров на 1 рабочее место РК - 100 замеров на 1 рабочее место	Рабочее место. Внешние поверхности стационарной защиты.	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения. Нарушение правил хранения отходов.	ст. 6.3. ст. 8.2.
7.6	Лаборатория рентгеноструктурного и рентгеноспектрального анализа	ДК - 10 замеров на 1 установку	Рабочее место	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения и (или) деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИИИ. Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышение допустимых уровней ИИ. Превышение основных	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
				пределов доз персонала.	
7.7.	Предприятия, использующие радиоизотопные приборы (РИП)	ДК - 30 замеров на 1 РИП, 50 - в хранилище РИП РК - 50 замеров на 1 РИП	Рабочее место Поверхности оборудования	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения и (или) деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИИИ. Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышение допустимых уровней ИИ. Превышение основных пределов доз персонала.	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3.
7.8.	Ускорители заряженных частиц	ДК - 70 замеров на 1 установку	Рабочее место, смежные помещения территория Внешние поверхности стационарной защиты. Поверхности оборудования	Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышение допустимых уровней ИИ.	ст. 6.3.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
				Превышение основных пределов доз персонала.	
7.9	Лучевые досмотровые установки (переносные, стационарные)	ДК - 70 замеров на 1 установку	Рабочее место	Отсутствие СЭЗ на продукцию, содержащую ИИИ, проект размещения и (или) деятельность. Отсутствие лицензии на деятельность в области использования ИИИ. Отсутствие или проведение не в полном объеме производственного радиационного контроля, в т.ч. индивидуального. Превышения допустимых уровней ИИИ. Превышения основных пределов доз персонала. Нарушение правил хранения отходов	ст. 6.3. ч. 2 ст. 14.1. ст. 6.3. ст. 8.2
8.	Для всех объектов			Неповиновение распоряжению должностного лица органа, осуществляющего государственный надзор	ч.1 ст. 19.4.

№ п/п	Группы объектов	Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля при проведении контрольно-надзорных мероприятий	Обязательные точки контроля, контрольные «критические» точки	Типичные (наиболее значимые) нарушения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Составы применяемых административных правонарушений в соответствии с квалификацией выявленного правонарушения (КоАП)
				<p>(контроль). Невыполнение в срок предписания (постановления, представления) должностного лица, осуществляющего надзор. Непринятие мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения. Непредставление сведений (информации) установленных законодательством. Неуплата административного штрафа в срок.</p>	<p>ч.1 ст. 19.5. ст. 19.6. ст. 19.7. ч. 1 ст. 20.25.</p>

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Наименование показателя	Принятое сокращение
1	2
Амидопириновая проба	АМПП
Вибрация	ВБР
Вода бассейнов на микробиологические показатели	ВБМБ
Вода бассейнов на паразитологические показатели	ВБПЗ
Вода бассейнов на санитарно-химические показатели	ВБСХ
Вода водоемов на микробиологические показатели	ВВМБ
Вода водоемов на паразитологические показатели	ВВПЗ
Вода водоемов на санитарно-химические показатели	ВВСХ
Вода дистиллированная на микробиологические показатели	ВДМБ
Вода источников на микробиологические показатели	ВИМБ
Вода источников на паразитологические показатели	ВИПЗ
Вода источников на санитарно-химические показатели	ВИСХ
Вода питьевая на микробиологические показатели	ВПМБ
Вода питьевая на паразитологические показатели	ВППЗ
Вода питьевая на санитарно-химические показатели	ВПСХ

Вода сточная на микробиологические показатели	ВСМБ
Вода сточная на паразитологические показатели	ВСПЗ
Вода сточная на санитарно-химические показатели	ВССХ
Воздух атмосферный	ВХА
Воздух закрытых помещений на микробиологические показатели	ВЗПМБ
Воздух закрытых помещений на санитарно-химические показатели	ВЗПСХ
Воздух рабочей зоны	ВРЗ
Готовое блюдо на калорийность	КЛР
Готовое блюдо на микробиологические показатели	ГБМБ
Готовое блюдо на санитарно-химические показатели	ГБСХ
Готовое блюдо на термообработку	ГБТО
Дезинфицирующие средства на санитарно-химические показатели	ДССХ
Дозиметрический контроль	ДК
Игрушки	ИГР
Инъекционные растворы на стерильность	ИРСТ
Инъекционные растворы на апиrogenность	ИРАП
Ил на микробиологические показатели	ИЛМБ
Ил на паразитологические показатели	ИЛПЗ
Ил на санитарно-химические показатели	ИЛСХ
Инфракрасное излучение	ИКИ
Ионизирующее излучение	ИИ
Коэффициент пульсации	КП
Кремовые кондитерские изделия на микробиологические показатели	ККИМБ

Лекарственные средства на микробиологические показатели	ЛСМБ
Микроклимат	МКЛ
Освещенность	ОСВ
Пищевая продукция на микробиологические показатели	ППМБ
Пищевая продукция на паразитологические показатели	ПППЗ
Пищевая продукция на санитарно-химические показатели	ППСХ
Пищевая продукция на физико-химические показатели	ППФХ
Пищевое сырье на микробиологические показатели	ПСМБ
Пищевое сырье на санитарно-химические показатели	ПССХ
Почва на микробиологические показатели	ПЧМБ
Почва на паразитологические показатели	ПЧПЗ
Смывы на паразитологические показатели	СМПЗ
Смывы на патогенные группы вирусов (ротавирусы)	СМРОТАВ
Смывы на патогенные группы м/о (сальмонелла)	СМСЛМ
Смывы на санитарно-показательные группы м/о (БГКП)	СМБГКП
Смывы на санитарно-показательные группы м/о (МАФАМ)	СММАФАМ
Смывы на условно-патогенные группы м/о (стафилококк)	СМСТФ
Стерильность	СТР
Шум производственный	ШПР
Шум уличный	ШУЛ
Электромагнитное излучение	ЭМИ