1. **УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Доклад с руководством по соблюдению обязательных требований, дающим разъяснение, какое поведение является правомерным**

**ОРЕНБУРГ**

**2017**

**Разъяснение новых требований нормативных правовых актов.**

В целях профилактики нарушений обязательных требований органы государственного контроля (надзора), органы муниципального контроля:

1) обеспечивают размещение на официальных сайтах в сети "Интернет" для каждого вида государственного контроля (надзора), муниципального контроля перечней нормативных правовых актов или их отдельных частей, содержащих обязательные требования, оценка соблюдения которых является предметом государственного контроля (надзора), муниципального контроля, а также текстов соответствующих нормативных правовых актов;

2) осуществляют информирование юридических лиц, индивидуальных предпринимателей по вопросам соблюдения обязательных требований, в том числе посредством разработки и опубликования руководств по соблюдению обязательных требований, проведения семинаров и конференций, разъяснительной работы в средствах массовой информации и иными способами.

В случае изменения обязательных требований органы государственного контроля (надзора), органы муниципального контроля подготавливают и распространяют комментарии о содержании новых нормативных правовых актов, устанавливающих обязательные требования, внесенных изменениях в действующие акты, сроках и порядке вступления их в действие, а также рекомендации о проведении необходимых организационных, технических мероприятий, направленных на внедрение и обеспечение соблюдения обязательных требований;

3) обеспечивают регулярное обобщение практики осуществления в соответствующей сфере деятельности государственного контроля (надзора), муниципального контроля и размещение на официальных сайтах в сети "Интернет" соответствующих обобщений, в том числе с указанием наиболее часто встречающихся случаев нарушений обязательных требований с рекомендациями в отношении мер, которые должны приниматься юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями в целях недопущения таких нарушений;

Приказом Министерства экономического развития РФ от 30 сентября 2016 г. N 620 внесены изменения в приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 30 апреля 2009 г. N 141 "О реализации положений Федерального закона "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", а именно в приложение №1 «распоряжение о проведении проверки». Приказ вступил в силу с 1 января 2017 года.

В Распоряжении или приказе руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора) необходимо указывать:

 - вид государственного надзора;

 - реестровые номера функций федеральной государственной информационной системы «Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг»;

 - при внеплановой проверке указание реквизитов мотивированного представления;

- перечень положений об осуществлении вида государственного контроля (надзора), административных регламентов по осуществлению государственного контроля (надзора) и иные сведения, если это предусмотрено типовой формой распоряжения руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора) (согласно п.10 ст. 10 Федерального закона от 26.12.2008г. № 294-ФЗ).

С 22.02.2017 года вступило в силу постановление Правительства Российской Федерации от 10.02.2017 N 166 "Об утверждении Правил составления и направления предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований, подачи юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем возражений на такое предостережение и их рассмотрения, уведомления об исполнении такого предостережения" (далее - Правила).

Правила определяют порядок составления и направления органом госконтроля предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований (далее - предостережение).

Решение о направлении предостережения принимает руководитель, заместитель руководителя органа госконтроля или иное уполномоченное приказом органа государственного контроля (надзора) должностное лицо органа на основании предложений должностного лица органа при наличии сведений, указанных в ч. 5 ст. 8.2 Федерального закона № 294-ФЗ:

- о готовящихся нарушениях или о признаках нарушений обязательных требований, полученных в ходе реализации мероприятий по контролю, осуществляемых без взаимодействия с ЮЛ, ИП;

- содержащихся в поступивших обращениях и заявлениях (за исключением обращений и заявлений, авторство которых не подтверждено);

- информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления;

из средств массовой информации, в случаях, если отсутствуют подтвержденные данные о том, что: нарушение обязательных требований, причинило вред жизни, здоровью граждан, вред животным, растениям, окружающей среде, объектам культурного наследия (памятникам истории и культуры) народов Российской Федерации, безопасности государства, а также привело к возникновению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера либо создало непосредственную угрозу указанных последствий, и если ЮЛ, ИП ранее не привлекались к ответственности за нарушение соответствующих требований, орган государственного контроля (надзора) *объявляет* ЮЛ, ИП предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований и предлагает ЮЛ, ИП принять меры по обеспечению соблюдения обязательных требований, и уведомить об этом в установленный предостережением срок орган государственного контроля (надзора).

Составление и направление предостережения осуществляется не позднее 30 дней со дня получения должностным лицом органа государственного контроля (надзора) указанных выше сведений (если иной срок не установлен административным регламентом осуществления соответствующих видов госконтроля).

Должностные лица органа не вправе требовать в предостережении предоставление ЮЛ и ИП сведений и документов.

Предостережение направляется в адрес ИП, ЮЛ доступным для них способом.

В предостережении указываются:

а) наименование органа государственного контроля (надзора), который направляет предостережение;

б) дата и номер предостережения;

в) наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя;

г) указание на обязательные требования, нормативные правовые акты, включая их структурные единицы, предусматривающие указанные требования (указывается абзац пункта обязательных требований, который нарушен);

д) информация о том, какие действия (бездействие) юридического лица, индивидуального предпринимателя приводят или могут привести к нарушению обязательных требований;

е) предложение юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю принять меры по обеспечению соблюдения обязательных требований;

ж) предложение юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю направить уведомление об исполнении предостережения в орган государственного контроля (надзора);

з) срок (не менее 60 дней со дня направления предостережения) для направления юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем уведомления об исполнении предостережения;

и) контактные данные органа государственного контроля включая почтовый адрес и адрес электронной почты, а также иные возможные способы подачи возражений, уведомления об исполнении предостережения.

По результатам рассмотрения предостережения ЮЛ, ИП вправе подать возражения, которые направляются способом, указанным в предостережении.

В течение 20 рабочих дней со дня получения возражений органом направляется ответ ЮЛ, ИП доступным способом.

При отсутствии возражений ЮЛ, ИП в указанный в предостережении срок направляет в орган уведомление об исполнении предостережения, способами, указанными в предостережении либо почтовым отправлением, в виде электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью.

Указанное уведомление орган госконтроля использует для целей организации и проведения мероприятий по профилактике нарушения обязательных требований, совершенствованию применения риск-ориентированного подхода при организации госконтроля и иных целей, не связанных с ограничением прав и свобод ЮЛ и ИП.

Статья 12 «выездная проверка» Федерального закона от 26.12.2008г. № 294-ФЗ дополнена частью 7 следующего содержания:

- В случае, если проведение плановой или внеплановой выездной проверки оказалось невозможным в связи с отсутствием индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя, руководителя или иного должностного лица юридического лица, либо в связи с фактическим неосуществлением деятельности юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, либо в связи с иными действиями (бездействием) индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя, руководителя или иного должностного лица юридического лица, повлекшими невозможность проведения проверки, должностное лицо органа государственного контроля (надзора), составляет акт «о невозможности проведения соответствующей проверки» с указанием причин невозможности ее проведения.

 - В течении трех месяцев со дня составления акта «о невозможности проведения соответствующей проверки» орган государственного контроля вправе принять решение о проведении в отношении таких юридического лица, индивидуального предпринимателя плановой или внеплановой выездной проверки без внесения плановой проверки в ежегодный план плановых проверок и без предварительного уведомления юридического лица, индивидуального предпринимателя.

Вступили в силу положения Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", предусматривающие возможность использования при проведении плановой проверки контрольным (надзорным) органом проверочных листов (списков контрольных вопросов). Такие проверочные листы применяются в случаях, предусмотренных положением о соответствующем виде федерального государственного контроля (надзора) или порядком организации и проведения отдельных видов государственного контроля (надзора) и муниципального контроля. Проверочные листы разрабатываются и утверждаются органом государственного контроля (надзора), в соответствии с общими требованиями, определяемыми Правительством РФ. Постановлением Правительства РФ от 13 февраля 2017 г. N 177 утверждены общие требования к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов).

С 1 января 2017 года действует ограничение на начисление процентов по договору потребительского микрозайма, срок возврата по которому не превышает одного года. С указанной даты вступают в силу положения Федерального закона от 03.07.2016 N 230-ФЗ, предусматривающие соответствующие ограничения.

Приказом Минкультуры России от 31.10.2016 N 2386 «Об утверждении типовых форм договора о реализации туристского продукта, заключаемого между туроператором и туристом и (или) иным заказчиком, и договора о реализации туристского продукта, заключаемого между турагентом и туристом и (или) иным заказчиком» утверждены типовые формы договоров, заключаемых между туристом и турагентом, туристом и туроператором. Принятие новых форм договоров обусловлено вступлением в силу с 1 января 2017 года новой редакции Федерального закона от 24.11.1996 N 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации", которой, в частности, Минкультуры России было наделено полномочиями по утверждению типовых взамен примерных форм договоров о реализации туристского продукта между туроператором и туристом и между турагентом и туристом. Также были установлены особенности реализации туристского продукта турагентом.

[Подписан Федеральный закон](http://kremlin.ru/acts/news/54194) № 52-ФЗ от 3 апреля 2017 года «О присоединении Российской Федерации к Конвенции для унификации некоторых правил международных воздушных перевозок», таким образом Российская Федерация присоединилась к Монреальской конвенции 1999 года, что значительно улучшит права потребителей услуг в сфере пассажирских авиаперевозок за счет повышения верхнего предела выплачиваемых компенсации за такие нарушения правил перевозки как задержка или перенос рейса, повреждение или утрата багажа.

Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016г. № 162 утвержден Технический регламент «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР 040/2016).

Указанным ТР установлены обязательные требования безопасности пищевой рыбной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также к маркировке и упаковке. Перечислены объекты технического регулирования. Установлено, на какие процессы и продукты ТР 040/2016 не распространяется. Предусмотрены специальные требования к организации процессов производства на судах. Уполномоченные органы государств ЕАЭС обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение продукции, не соответствующей требованиям регламентов, а также для изъятия ее из обращения.

ТР 040/2016 вступает в силу с1 сентября 2017 года, исключение составляют положения о контроле содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста в пищевой продукции на основании информации изготовителя. Эти нормы вступают в силу после разработки соответствующих межгосударственных стандартов, а также методик.

РУКОВОДСТВО ПО СОБЛЮДЕНИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

(РАЗЪЯСНЕНИЯ, КАКОЕ ПОВЕДЕНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРАВОМЕРНЫМ)

|  |  |
| --- | --- |
| Какое количество детей допускается в группе дошкольной организации  | Согласно п.1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка. |
| Какие требования предъявляются к отделке помещений в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях  | Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": п. 5.1. Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.П. 5.2. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.5.4. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.5.5. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.Согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях":П. 4.28. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена.П. 4.29. Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой.Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений. |
| Какие нормативы искусственной освещенности установлены в учебных помещениях | Согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" п. 7.2.4. в учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске 300 - 500 лк, в актовых и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк.При использовании компьютерной техники и необходимости сочетать восприятие информации с экрана и ведение записи в тетради - освещенность на столах обучающихся должна быть не ниже 300 лк.Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"п. 7.1. Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.Согласно СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» табл.2 (п.п.60-64) уровень искусственной освещенности в приемных, раздевальных - 200лк, групповых, игровых, столовых, комнатах музыкальных и гимнастических занятий – 200 лк (оптимальное значение 400 лк), в спальных помещениях – 75 лк (оптимальное значение 150 лк), изолятор – 200лк. |
| Какие требования предъявляются к школьной мебели | Согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" п. 5.1. каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом.Размеры учебной мебели, в зависимости от роста обучающихся, должны соответствовать значениям, приведенным в таблице.Размеры мебели и ее маркировка

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номера мебели по ГОСТам 11015-93 11016-93 | Группа роста (в мм) | Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику, по ГОСТу 11015-93 (в мм) | Цвет маркировки | Высота над полом переднего края сиденья по ГОСТу 11016-93 (в мм) |
| 1 | 1000 - 1150 | 460 | Оранжевый | 260 |
| 2 | 1150 - 1300 | 520 | Фиолетовый | 300 |
| 3 | 1300 - 1450 | 580 | Желтый | 340 |
| 4 | 1450 - 1600 | 640 | Красный | 380 |
| 5 | 1600 - 1750 | 700 | Зеленый | 420 |
| 6 | Свыше 1750 | 760 | Голубой | 460 |

 |
| Какие требования предъявляются к составлению расписания учебных занятий | Согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях":п.10.7. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.10.8. При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.Для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2 уроке; 2 - 4 классов - 2 - 3 уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов - на 2 - 4 уроках.В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Допускается проведение сдвоенных уроков физической культуры (занятия на лыжах, занятия в бассейне). |
| Какие требования предъявляются к приему пищевых продуктов в образовательных учреждениях | Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" п. 6.26. прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. |
| Какие требования предъявляются к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов | Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" п. 8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. |
| Чем определен порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий |  Порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий регламентирован ст. 32. Производственный контроль. Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» |
| Какие рабочие места подлежат производственному контролю | Согласно СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления. |
| Какой документ регламентирует порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров, работающих во вредных условиях труда | Согласно п.2.13. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту» рабочие и служащие, занятые на работах с вредными и опасными условиями труда, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством Российской Федерации.Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров, работающих во вредных условиях труда регламентирован приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"  |
| Должны ли работники обеспечиваться СИЗ и спецодеждой | Согласно п.2.11. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту» работники организаций обеспечиваются спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты (СИЗ) от воздействия опасных и вредных производственных факторов в соответствии с требованиями охраны труда и установленными нормами. Работа без предусмотренных спецодежды и СИЗ не допускается. Руководством организаций должно быть организовано правильное хранение, использование, чистка, стирка и другие виды профилактической обработки специальной одежды и других СИЗ, на которые оформлены санитарно-эпидемиологические заключения в установленном порядке. |
| Какие требования предъявляются к механической обработке материалов | Согласно п.4.11. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту», станки и инструмент для механической обработки материалов и изделий следует оборудовать местной вытяжной вентиляцией с пневматическими пылестружкоприемниками. Конструкция станков должна обеспечивать удобную и безопасную уборку стружки. |
| Что проводит канцерогенная организация в целях обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия. | Согласно п.п. 1.6, 3.6 СанПиН 1.2.2353-08 «Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности» - с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в канцерогеноопасной организации, проводится санитарно-гигиеническая паспортизация. |
| Что должны применять работающие при работе технологического оборудования генерирующего шум. | Согласно п.2.12 СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту» - при работе технологического оборудования работающие используют средства защиты органов слуха (антифоны, беруши). |
| Какие требования предъявляются к организации рабочего места пользователя ПЭВМ | Согласно требований СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» при размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между рабочими столами с видеомониторами (в направлении тыла поверхности одного видеомонитора и экрана другого видеомонитора) должно быть не менее 2,0 м, а расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м.Конструкция рабочего стола должна обеспечивать оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования с учетом его количества и конструктивных особенностей, характера выполняемой работы. При этом допускается использование рабочих столов различных конструкций, отвечающих современным требованиям эргономики. Поверхность рабочего стола должна иметь коэффициент отражения 0,5 - 0,7.Конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула (кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ.Рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию. |
| Какие требования установлены к размещению предприятия общественного питания? | Согласно п. 2.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» организации общественного питания могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей. |
| Какие требования к устройству вентиляционной системы предприятия общественного питания, расположенного в жилом здании? | Согласно п. 4.6 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах. Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции жилого дома. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 метра. |
| Какие особенные требования к устройству и оборудованию в цехах для приготовления холодных блюд в предприятиях общественного питания? | Согласно п.п. 4.14, 5.9 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляются приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации. |
| Какие требования к приготовлению блюд на мангале в предприятиях общественного питания? | Согласно п. 8.26 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» - Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий: - наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений. |
| Какие требования к загрузке товаров для предприятия торговли, расположенного в жилом здании? | Согласно п. 2.4 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений. |
| Какие требования к фасовочным помещениям в предприятиях торговли? | Согласно п. 5.4 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» - помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными. В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов. Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. |
| Какую информацию до потребителя обязан предоставить исполнитель в части оказания услуги общественного питания, обеспечивающую возможность правильного выбора? | Согласно п.п. 12, 13 Правил оказания услуг общественного питания (утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»):Исполнитель обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.Информация должна содержать:- перечень услуг и условия их оказания;- цены в рублях и условия оплаты услуг;- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг. В меню (винной карте) исполнителем указываются наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литра алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя). |
| Какой вход должны иметь помещения общественного назначения, встроенные в жилые здания  | Согласно п.3.3. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» помещения общественного назначения, встроенные в жилые здания, должны иметь входы, изолированные от жилой части здания |
| Затопление подвала жилого дома сточной и водопроводной водой | Согласно п. 9.1 СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» при эксплуатации жилых зданий и помещений не допускается захламление, загрязнение и затопление жилых помещений, подвалов и технических подполий, лестничных пролетов и клеток, чердачных помещений. |
| Какое количество контейнеров можно устанавливать на одну контейнерную площадку | Согласно п. 8.2.5.СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» размер площадок должен быть рассчитан на установку необходимого количества контейнеров но не более 5. |
| Возможно ли размещение в жилых домах помещений общественного назначения | Согласно п. 3.2.СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»: в жилых зданиях допускается размещение помещений общественного назначения, инженерного оборудования и коммуникаций при условии соблюдения гигиенических нормативов по шуму, инфразвуку, вибрации, электромагнитным полям. |
| Какая должна быть вентиляция объектов размещенных в жилых зданиях | Согласно п.4.8.СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»: вентиляция объектов, размещенных в жилых зданиях должна быть автономной. Допускается присоединять к общей вытяжной системе жилого здания вытяжную вентиляцию общественных помещений, не имеющих вредных выбросов. |
| Какое расстояние установлено законодательством от контейнеров до жилых зданий, детских игровых площадок | Согласно п. 8.2.5. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» расстояние от контейнеров до жилых зданий, детских игровых площадок, мест отдыха и занятий спортом должно быть не менее 20м , но не более 100м. |
| Что запрещается размещать на территории дворов жилых зданий | Согласно п.2.10 СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» на территории дворов жилых зданий запрещается размещать любые предприятия торговли и общественного питания, включая палатки, киоски, ларьки, мини-рынки, павильоны, летние кафе, производственные объекты, предприятия по мелкому ремонту автомобилей, бытовой техники, обуви, а также автостоянок, кроме гостевых. |
| Несоответствие качества питьевой воды в системе централизованного водоснабжения | Согласно СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»:3.1. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.3.2. Качество питьевой воды должно соответствовать гигиеническим нормативам перед ее поступлением в распределительную сеть, а также в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети.3.3. Безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении определяется ее соответствием нормативам по микробиологическим и паразитологическим показателям. |
| Какой документ устанавливает требования по проведению прививок? | Действующий Национальный календарь профилактических прививок утвержден приказом министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. № 125н и определяет обязательный перечень и порядок проведения прививок. |
| Вносились ли изменения в перечень обязательных профилактических прививок и какие? | Изменения в Национальный календарь профилактических прививок внесены приказом министерства здравоохранения РФ от 16 июня 2016 г. N 370н «О внесении изменений в приложения приложения N 1 и 2 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».Данным приказом введены:- ревакцинации против краснухи женщинам от 18 до 25 лет (включительно), не болевшим, не привитым, привитым однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи;- Вакцинации и ревакцинации против кори взрослым от 36 до 55 лет (включительно), относящимся к группам риска: работники медицинских и образовательных организаций, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; лица, работающие вахтовым методом, и сотрудники государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори. |