

УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Новобурановская СОШ»

Н.П. Сорокина

« » 2023 год

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке образовательных учреждений

Наименование предприятия	МБОУ «Новобурановская СОШ»
Юридический адрес	Алтайский край, Усть-Калманский район, с.Новобураново, ул.Октябрьская, 16
Фактический адрес	Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул.Октябрьская, 16
ИНН	2284002853
ОГРН	1022202863430
Телефон	8(385 99)29-4-42
e-mail	Milana_new22@mail.ru
Контактное лицо:	Сорокина Наталья Павловна

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организаций общественного питания (пищевлок).

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемически (профилактических) мероприятий»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);
26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;
27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Ответственным за разработку ППК и проведение производственного контроля является (ответственное должностное лицо):

ФИО	Сорокина Наталья Павловна
Должность	директор
Телефон	8-961-983-97-24

Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасностью пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1. Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1а Контроль на сырье, пищевая	Продовольственное сырье, пищевая	- оценка условий транспортирования и сроков годности	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина

Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственности организации, привлекающей стороннюю организацию
этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза)	-	Каждая партия	виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наталья Павлова МБОУ «Новобурано СОШ» Сорочина Наталья Павловна
		- наличие маркировки (транспортной, потребительской)	-	Каждая партия		МБОУ «Новобурано СОШ» Сорочина Наталья Павловна
		- оценка состояния упаковок (целостность) – транспортной, потребительской	-	Каждая партия		МБОУ «Новобурано СОШ» Сорочина Наталья Павловна
		- оценка качества и безопасности (по протоколам лаб. исследований, предоставляемых поставщиком)	-	при наличии (в соответствии с договором поставки)		Аккредитованная лаборатория
		- оценка качества и безопасности путём проведения собственных лабораторных исследований	-	при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности		Аккредитованная лаборатория
16	Сырье и пищевая	- условия хранения пищевой продукции	-	Ежедневно с регистрацией в	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические	МБОУ «Новобурано

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об организации, привлекающей стороннюю организацию
(растаривание и иные операции)		органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	Каждая партия	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		СОШ» Сороч Наталья Павл Аккредитованная лаборатория
Iг Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - Продовольственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- температура; - влажность; - физико-химические показатели и иные в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		МБОУ «Новобурано СОШ» Сороч Наталья Павл
Iд Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах; - вкус		Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технологические карты, технологические инструкции	МБОУ «Новобурано СОШ» Сороч Наталья Павл

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
		<p>Определяемые показатели, параметры контроля</p> <p>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</p> <p>1-е блока (при наличии в ассортименте)</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы. <p>2-е блока (гарниры, соусы)</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей 	1 образец	1 раз в / 6 месяцев	ТР ТС 021/2011	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
		<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий хранения (температура) - оценка сроков годности готовой продукции 	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна
1е Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям - оценка условий хранения при транспортировке и 	Каждая партия	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна
1ж Контроль на этапе транспортировки пищевой продукции (в	Готовая продукция, транспортное средство	<ul style="list-style-type: none"> - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям - оценка условий хранения при транспортировке и 	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна

Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об организации привлекаемой стороне организации	Объект контроля/этап контроля
случае транспортировки и собственным транспортом) (применительно для буфет-раздаточных)		сроков годности			СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	СООШ» Сор Наталья Пав	3. Са 3а Контроль функций и систем
		- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	Каждая партия	Ежедневно		МБОУ «Новобуран СООШ» Сор Наталья Пав	
		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	Каждая партия	Ежедневно		МБОУ «Новобуран СООШ» Сор Наталья Пав	
2. Производственное оборудование, инвентарь							36
Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	МБОУ «Новобуран СООШ» Сор Наталья Пав	Контроль состояния внутренних отделок помещений 4. А 4а Качес использу ноды
		- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы		МБОУ «Новобуран СООШ» Сор Наталья Пав	
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по		МБОУ «Новобуран СООШ» Сор Наталья Пав	

Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации
3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна
	водоснабжение	- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание				
3б Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	освещение	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна
	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка				
4. Лабораторный и инструментальный контроль:						
4а Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки				

Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Орган
4Г Личная персонал		Органолептические показатели: - запах; - привкус; - цветность; - мутность	1 образец	1 раз в год*	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля <i>контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i>	МБОУ «Новобуранский СОШ» Сорочина Наталья Павловна
						МБОУ «Новобуранский СОШ» Сорочина Наталья Павловна
46 Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	-	перед использованием	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	МБОУ «Новобуранский СОШ» Сорочина Наталья Павловна
						Филиал ФБУ «Центр гигиены и эпидемиологии Алтайском крае (Алейске)»
4В Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	Лабораторный контроль смывов: - БГКП - сальмонеллы - стафилококк - иерсинии - яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	Филиал ФБУ «Центр гигиены и эпидемиологии Алтайском крае (Алейске)»
						5
						3
						3
						3

4А
Факто
грудно
проце

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации
4г Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты с работниками с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна
		- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых				
		- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника				
		- визуальный контроль за качеством обработки рук				
4л Факторы трудового процесса	Рабочее место повара (помощника повара)	- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	Ежедневно до начала работы и в течение смены	ежедневно до начала работы и в течение смены	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	МБОУ «Новобурановская СОШ» Сорокина Наталья Павловна
		- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции				
		- микроклимат (контроль температуры воздуха)				
		- освещенность (уровни				Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске» Филиал ФБУЗ

Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственности организации
		Искусственной освещенности)				привлек сторон организации «Центр гигиены и эпидемиологии Алтайском крае (Алейске)»

¹ **Кратность проведения производственного контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:**

- свыше 1000 – ежеквартально;
- до 1000 – 1 раз в 6 мес.;

- малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия – 1 раз в год.

* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующий проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Учебные кабинеты во время перемен, рекреации во время уроков	СП 2.4.3648-20	МБОУ «Новобурановский СОШ» преподаватели
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрации в журнале	СП 2.4.3648-20	МБОУ «Новобурановский СОШ» преподаватели
3	Наличие и состояние	Учебные кабинеты,	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20	МБОУ

Сведения ответственной организации привлек сторон организации центр гиги демолог райском Алейске»	осветительных приборов, целостность ламп	актовый и спортивный залы		СанПиН 1.2.3685-21	«Новобурановская СОШ» преподаватели
3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	по 1 замеру в 2-х учебных кабинетах на каждом этаже	СП 2.4.3648- 20; СанПиН 1.2.3685-21	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
4	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	по 1 замеру в каждом кабинете информатики	СанПиН 1.2.3685-21	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»

*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Административно-хозяйственный персонал:	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрывание столов	1 раз в год	1 раз в год

Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы лабораторных испытаний продуктов и готовых блюд;
2. Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды;
3. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
4. Протокол измерений параметров световой среды;
5. Протокол измерений параметров микроклимата;

- 6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (для оценки условий хранения продукции) (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 11. Журнал-график проведения генеральных уборок;
- 12. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

- 1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
- 2. Отсутствие водоснабжения;
- 3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блк (дополнительному согласованию).

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мср, направленных на устранение выявленных нарушений.

Директор МБОУ «Новобурановская СОШ»

Рабочую программу составил: **Сорокина Н.П.**



Н.П. Сорокина
2023 год



Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. Алейске
 Регистрационный № 416К
 « 09 » 01 20 23 г.
 № 416К заявления, дата 09.01.23г.
 Ref. Сорокина Н.П.
 (Имя, Ф.И.О. консультанта)

«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК)»