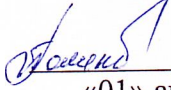


Согласовано:
Председатель
Первичной профсоюзной организации
БУ «Междуреченский агропромышленный
колледж»

М.В.Полякова
«01» апреля 2026 года
Протокол № 8 от 01.04.2026

Утверждаю:
Директор БУ «Междуреченский
агропромышленный колледж»



М.Л.Адамович
«01» апреля 2026 года

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по дифференцированным программам и методическим материалам, утвержденным Департаментом Государственного санитарно - эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией продуктов питания для работников и обучающихся - ежегодно;
- для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, обязательная для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:

- по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится:

- на базе организаций, имеющих лицензию на образовательную деятельность, осуществляющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию указанных выше категорий работников.

2. Аттестация указанных выше категорий должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах государственного санитарно - эпидемиологического надзора (далее - центры госсанэпиднадзора) в форме тестового контроля.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической

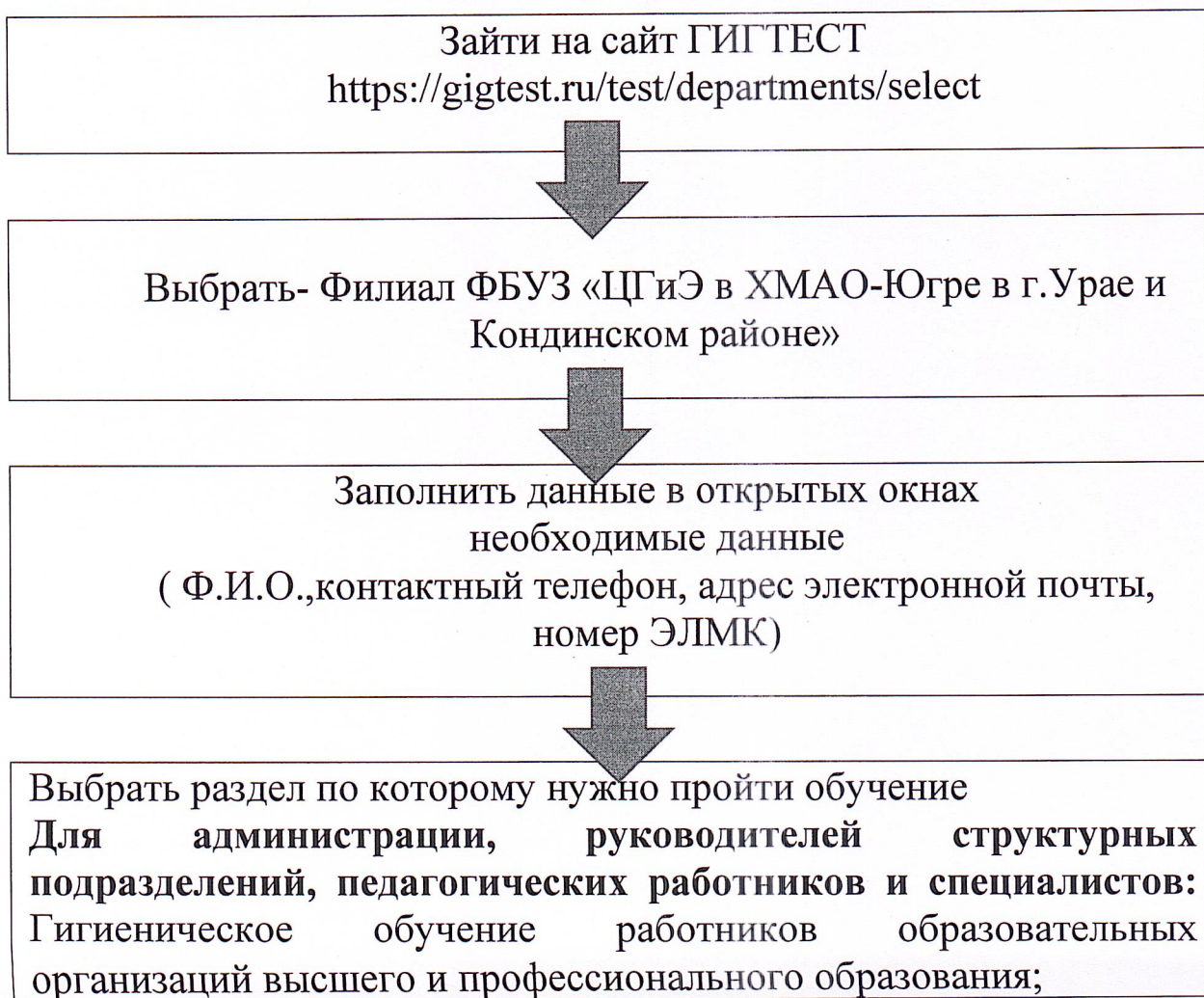
подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в электронную личную медицинскую книжку, при положительном результате аттестации.

При неудовлетворительном результате аттестации отметка в электронную личную медицинскую книжку не вносится. Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю.

В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации работников центр госсанэпиднадзора уведомляет об этом руководителя БУ «Междуреченский агропромышленный колледж».

3. Лицо, ответственное за прохождение профессиональной гигиенической подготовки в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» составляет пофамильные списки лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год, и направляет их не позднее 1 февраля текущего года на согласование в соответствующий центр госсанэпиднадзора одновременно с проектом плана этой подготовки. План после согласования утверждается директором колледжа.

Алгоритм прохождения профессиональной гигиенической подготовки.



Для работников отдела хозяйственно-эксплуатационного значения и производственного участка -Гигиеническое обучение технического персонала организаций высшего и профессионального образования;

Для работников столовой-Гигиеническое обучение работников организаций общественного питания

Пройти обучение, скачать протокол, распечатать и отдать в отдел кадров