



ПРОГРАММА СЕМИНАРА – ПРАКТИКУМА

Региональная практика применения Федерального закона от 28 декабря 2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» и управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) на объектах общественного питания в учреждениях образования.



Дата проведения: ноябрь 2015 г.

Время проведения: с 10 – 00 ч. до 17 – 00 ч.

Место проведения: г. Липецк, ул. Советская, дом 64, стр. 1, Адмирал, кафе-ресторан, банкетный зал (2 этаж).

Лекторский состав:

МИЛОВА Лариса Николаевна, заведующая отделением по проведению санитарно-гигиенических экспертиз и специальной оценки условий труда ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области", старший преподаватель кафедры гигиены и эпидемиологии с основами лабораторного дела Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова», кандидат медицинских наук, член региональной лекторской группы Общества «ЗНАНИЕ»;

ГОЛЕНСКИХ Светлана Анатольевна, заместитель начальника отдела охраны и государственной экспертизы условий труда Управления труда и занятости Липецкой области, член региональной лекторской группы Общества «ЗНАНИЕ»;

КИРЕЙЧИКОВА Ирина Николаевна, заместитель руководителя по правовым вопросам Государственной инспекции труда в Липецкой области, член региональной лекторской группы Общества «ЗНАНИЕ».

ПОДКОПАЕВА Ольга Викторовна, инженер-технолог Управления Роспотребнадзора по Липецкой области, член региональной лекторской группы Общества «ЗНАНИЕ»;

В работе семинара в формате «КРУГЛОГО СТОЛА» примут участие представители заинтересованных ведомств Липецкой области.

09.00 – 10.00	Регистрация участников семинара	
10.00 – 10.10	Открытие семинара	
10.10 – 11.40	Порядок и условия поэтапного проведения специальной оценки условий труда. Создание (состав) комиссии для проведения специальной оценки условий труда. Утверждение графика и перечня рабочих мест. Необходимость обучения порядку проведения СОУТ в лицензированных обучающих организациях членов комиссии по проведению СОУТ. Права, обязанность и ответственность членов комиссии. Подготовка к проведению СОУТ. Права и обязанности работодателя и работника в связи с проведением специальной оценки. Требования к организациям, проводящим специальную оценку условий труда. Когда и на каких рабочих местах необходимо проводить специальную оценку условий труда. Что такое декларирование рабочих мест, и какие рабочие места подлежат декларированию. Порядок оформления, регистрации, и сроки действия декларации. Какие вредные факторы, и на каких рабочих местах подлежат лабораторно-инструментальным исследованиям по Методике СОУТ. Проведение медицинского осмотра (приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. 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").	Милова Л.Н.
11.40 – 11.45	Перерыв	
11.45 – 13.00	Факторы трудового процесса: тяжесть трудового процесса – показатели физической нагрузки на опорно-двигательный аппарат и на функциональные системы организма работника; напряженность трудового процесса – показатели сенсорной нагрузки на центральную нервную систему и органы чувств работника. Проведение хронометража рабочего времени. Почему необходимо указывать в Карте специальной оценки условий труда СНИЛС работников.	Милова Л.Н.

	<p>Внесение изменений в карту спецоценки.</p> <p>Основания для проведения внеплановой специальной оценки условий труда. Документальное обоснование.</p> <p>Разъяснения о внесении изменений в методику проведения специальной оценки условий труда и Классификатор вредных и (или) опасных производственных факторов (приказ Минтруда России от 20.01.2015 N 24н "О внесении изменений в Методику проведения специальной оценки условий труда и Классификатор вредных и (или) опасных производственных факторов, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 января 2014 г. N 33н").</p>	
13.00 – 13.30	Перерыв на обед	
13.30 – 15.00	<p>Действия работодателя по внесению изменений в материалы СОУТ проведенной до приказа № 250. Группы патогенности для установления биологического фактора.</p> <p>Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.</p> <p>Снижение класса.</p> <p>Новый принцип предоставления компенсаций работникам по результатам СОУТ.</p> <p>Применение материалов СОУТ для назначения гарантий и компенсаций работникам. Пояснить, что должно быть указано (да - нет, ссылка на ТК, ФЗ или все-таки его пункт и статья?)</p> <p>Что делать работникам при их несогласии с результатами спецоценки?</p> <p>Размеры, порядок и условия предоставления гарантий и компенсаций работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, предусмотренные статьями 92, 117 и 147 Трудового Кодекса Российской Федерации и др. актами.</p> <p>Действия работодателя при увольнении и приеме на работу работника с отнесением условий труда на рабочих местах к вредным и (или) опасным классам (подклассам).</p>	<p>Милова Л.Н.</p> <p>Кирейчикова И.Н.</p>
15.00 – 15.05	Перерыв	
15.05 – 16.35	<p>Государственная экспертиза:</p> <ul style="list-style-type: none"> - НПА, - основания проведения (оформление заявления), - на безвозмездной и на платной основе, - основные результаты экспертизы. <p>Экспертиза качества специальной оценки условий труда.</p> <p>Порядок проведения.</p> <p>Особенности установления гарантий и компенсаций за вредные и (или) опасные условия труда (молоко, досрочная пенсия, дополнительный отпуск, сокращенная продолжительность рабочего времени, повышенный размер оплаты труда) у работников и их отражение в карте специальной оценки условий труда.</p> <p>Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) на объектах общественного питания в образовании.</p>	<p>Голенских С.А.</p> <p>Подкопаева О.В.</p>
16.35 - 16.55	Вопросы ответы в формате «КРУГЛОГО СТОЛА»	
16.55 - 17.00	Закрытие семинара	

Организаторы оставляют за собой право внесения оперативных изменений в программу семинара.