

- разработка и реализация организационно-технических мероприятий, направленных на своевременное обнаружение пожаров;
- обеспечение эвакуации людей и имущества при пожаре;
- ограничение распространения пожаров;
- ликвидация пожаров и проведение связанных с пожарами аварийно - спасательных работ.

Литература.

1. Петров С. В. Обеспечение безопасности образовательного учреждения: Практическое пособие для руководителей и работников образовательных учреждений. - М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2006. - 248 с.
2. Обеспечение пожарной безопасности в образовательном учреждении: Учебно-практическое пособие //Серия: «Библиотечка заместителя руководителя образовательного учреждения по обеспечению безопасности». Выпуск 9. - М.: Центр «Школьная книга», 2009. - 152 с.
3. Проектирование высших учебных заведений и институтов повышения квалификации / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий. - М.:Стройиздат, 1992. - 315 с.: ил. - (Справ, пособие к СНиП).
4. Раннев, Д. Н, Дегтярев И. В., Родионов П. В.. Правила оценки пожарной опасности и способы тушения пожаров на предприятиях // Экология и безопасность в техносфере: современные проблемы и пути решения : сборник трудов Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов, Юрга, 5-6 ноября 2015 г. в 2 т. / Национальный исследовательский Томский политехнический университет (ТПУ), Юргинский технологический институт (ЮТИ) ; под ред. Д. А. Чинахова. – 2015. – Т. 2.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Н.В. Щеблякова, ст.гр .3-17Г12

научный руководитель: Торосян В.Ф., к.пед.н.

*Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского
Томского политехнического университета
652055, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26
E-mail: torosjaneno@mail.ru*

Контроль качества и безопасности продукции в молочной промышленности проводится в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия, и нормативной документацией на конкретный вид продукции.

В программе производственного контроля указаны:

- критические контрольные точки технологических процессов;
- контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации, условия хранения и транспортирования сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля;
- контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю;
- графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (комплекс мероприятий, направленных на борьбу с грызунами, являющимися источниками и механическими переносчиками возбудителей многих инфекционных заболеваний) производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде;
- графики технического обслуживания оборудования;
- процедуры по возврату сырья, доработке, переработке сырья и готовой продукции, корректирующие и предупреждающие действия, по отзыву или изъятию продукции из оборота с указанием мероприятий по предотвращению причинению вреда потребителю, по утилизации или уничтожению продуктов переработки молока;
- мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований;
- перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля.[1]

Основными задачами производственного контроля являются:

- оценка соответствия показателей качества и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям установленным для данного вида пищевого продукта, [2,3,4,5]
- обеспечение соответствия молочной продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и отбраковка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии

Для предприятий молочной промышленности обязательно выполнение требований к санитарной защите окружающей среды в соответствии нормативными документами: - гигиенические требования к охране атмосферного воздуха; [6]

- охрана поверхностных вод от загрязнения; [7]
- охрана приближенных вод от загрязнения в местах водопользования населения; [8]
- порядок накопления, транспортировки, обезвреживания и захоронения токсичных промышленных отходов. [9]

Согласно действующему в РФ законодательству всю ответственность за качество и безопасность продукции несет производитель, который должен обеспечить соответствие показателей производимой продукции установленным требованиям. Вся продукция должна производиться в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукта в соответствии Государственными и отраслевыми стандартами.

Контроль качества и безопасности пищевых продуктов производится в соответствии с методами контроля, установленными в нормативных документах.

В зависимости от места отбора проб:

- входной контроль молочного и немолочного сырья, материалов, упаковочных материалов, тары и припасов;
- контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса;
- контроль готовой продукции;
- контроль готовой продукции, материалов и припасов на складах во время хранения.

В зависимости от вида проводимых исследований:

- органолептический;
- физико-химический;
- микробиологический.

Служба контроля качества, помимо исследований сырья, готовой продукции и материалов, осуществляет санитарно-гигиенический контроль производства, что имеет большое противоэпидемиологическое значение. Контроль может осуществляться визуально или инструментальными методами. К нему также относится проверка нормативной и сопроводительной документации. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет служба контроля качества предприятия. Она несет ответственность за правильность проведения испытаний и достоверность полученных результатов. Испытания в рамках производственного контроля проводятся в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающими требованиям. [10,11]

Персонал, осуществляющий контроль, должен быть аттестован в установленном порядке. Аттестацию проходят также рабочие места. Средства измерений и испытательное оборудование для контроля должны соответствовать требованиям нормативной документации на контролируемую продукцию и быть аттестованы в установленном порядке. Отбор проб и контроль соответствия качества и безопасности продукции проводятся согласно требованиям нормативной документации. Отборные пробы должны быть промаркированы. Доставка проб к месту проведения испытаний производится в закрытых контейнерах, защищающих продукцию от внешних воздействий. Остатки образцов продукции лаборатория заказчику не возвращает; они хранятся в условиях, указанных в нормативной документации, до момента передачи продукции в производство или до получения результа-

тов испытаний. В тех случаях, когда направленные на испытания образцы израсходованы или стали непригодными для использования по прямому назначению, ответственное лицо лаборатории составляет акт списания, после чего образцы уничтожают.

Литература.

1. Н.Г.Меркулова, М.Ю. Меркулов «Производственный контроль в молочной промышленности» – СПб.: Издательство «Профессия», 2009. – 656с.
2. ГОСТ – 31450– 2013. Молоко питьевое. Технические условия. – Введен 2014–07– 01
3. ГОСТ 31451– 2013 Сливки питьевые. Технические условия. – Введен 2014– 07–01
4. ГОСТ 31452 – 2012. Сметана. Технические условия. – Введен 2013–07– 01
5. ГОСТ 31453– 2013. Творог. Технические условия. – Введен 2014– 07–01
6. СанПин «Гигиенические требования к охране атмосферного воздуха населенных мест».
7. СанПин «Охрана поверхностных вод от загрязнений».
8. СанПин «Охрана приближенных вод, морей от загрязнения в местах водопользования населения». 9. СанПин «Порядок накопления, транспортировки, обезвреживания и захоронения токсичных промышленных отходов».
9. ГОСТ Р ИСО/МЭК17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».
10. ГОСТ Р 51446(ИСО7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований».

РОЛЬ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ В ВЫСШЕМ УЧЕБНОМ ЗВЕДЕНИИ

*М.С. Милованова, В.Ю. Юрченко, студенты группы 17В30
научный руководитель: Девянина М.С.*

*Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского
Томского политехнического университета
652055, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26*

Физическая культура и спорт являются важной сферой социальной политики гражданского общества, эффективным средством организации досуга и повышения качества жизни, достижения оздоровительного и воспитательного эффекта. Высшие учебные заведения делают все возможное, чтобы молодое поколение было здоровым и всесторонне развитым. И значительная роль в этом принадлежит физической подготовленности студентов. Физическая подготовленность человека является одним из критериев здоровья, а в практике физического воспитания студентов в высших учебных заведениях – основным критерием его эффективности. Поэтому методика организации и проведения занятий по физическому воспитанию в вузе требует дальнейшего совершенствования.

Проблема улучшения физической подготовленности и здоровья студентов остается одной из основных проблем общества. Сохранение и укрепление здоровья студентов является важнейшим приоритетом в наше время. Поэтому высшие учебные заведения должны стремиться к повышению уровня физического воспитания студентов, развивать спортивные навыки студентов и пропагандировать здоровый образ жизни.

В учебном процессе ведущую роль занимает физическая подготовка. Она включает в себя овладение широким спектром двигательных навыков, которые помогут успешно специализироваться в любой сфере деятельности.

Основная цель физического воспитания студентов – это формирование физической культуры личности, поддержание и укрепление здоровья студентов, а также психофизическая подготовка к будущей карьере и жизни.

В процессе обучения в университете по курсу физического воспитания обеспечивается решение воспитательных, образовательных и оздоровительных задач, таких как:

- воспитание у студентов высоких моральных, волевых и физических качеств;
- поддержание и укрепление здоровья студентов;
- всесторонняя подготовка студентов;
- профессионально-прикладная физическая подготовка студентов с учетом особенностей их будущей профессиональной деятельности;
- убеждение студентов в необходимости регулярных занятий физической культурой и спортом.