ПРОГРАММА

Гигиенического обучения работников, занятых производством, хранением, реализацией и транспортировкой пищевой продукции в учреждениях для детей и подростков, в том числе для летних оздоровительных организаций, по очно-заочной форме обучения

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Тема |
| 1. | Понятие об инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях. Меры профилактики. Санитарно-противоэпидемические мероприятия |
| 2. | Обязательные медицинские осмотры. Гигиеническое обучение. Правила личной гигиены |
| 3. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию помещений и оборудования пищеблока учреждения |
| 4. | Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке пищевой продукции |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства, хранения и реализации пищевой продукции |
| 6. | Организация рационального питания детей и подростков. Требования к проведению С-витаминизации рациона питания. |
| 7. | Организация производственного контроля. |
| 8. | Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. |
| 9. | Аттестация. |