

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.