

ПРОГРАММА

гигиенического обучения работников объекта питания учреждений для детей и подростков, в том числе летних оздоровительных учреждений

№ п/п	ТЕМА
1.	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства в области общественного питания.
2.	Понятие об инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях. Меры профилактики. Санитарно-противоэпидемические мероприятия
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию помещений и оборудования объекта питания
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства, хранения и реализации пищевой продукции
5.	Требования к транспортировке пищевой продукции
6.	Организация рационального питания детей и подростков. Требования к проведению С-витаминизации рациона питания
7.	Организация производственного контроля
8.	Обязательные медицинские осмотры работающих, правила личной гигиены
9.	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
10.	Аттестация.