

	<p align="center">Программа гигиенического обучения заведующих производством и работников пищеблоков учреждений для детей и подростков, в том числе летних оздоровительных учреждений</p>
1	<p>Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарные нормы и правила устройства и содержания предприятий общественного питания. Состав и планировка помещений: производственные, складские, административно-бытовые помещения. Требования к набору и размещению оборудования. Обеспечение поточности технологического процесса. Создание условий для хранения продукции. Требования к водообеспечению и канализации. Качество питьевой воды. Транспортировка пищевых продуктов: санитарное состояние автотранспорта, тары для перевозки пищевых продуктов, наличие санитарного паспорта, сопроводительных документов на пищевые продукты</p>
2	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории и помещений, пищеблока, кухонному инвентарю, посуде. Правила текущей и генеральной уборки производственных и подсобных помещений, дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, столовой и кухонной посуде. Правила мытья столовой и кухонной посуды. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам, правила их использования, режим мытья кухонной и столовой посуды</p>
3	<p>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продовольственного сырья, правила приготовления готовых блюд. Обработка сырой и готовой продукции. Технология приготовления салатов. Правила сохранения витаминов и С-витаминизации готовых блюд. Ведение служебной документации</p>
4	<p>Раздача пищи, реализация готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены</p>
5	<p>Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых отравлений, иерсиниозов</p>
6	<p>Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД</p>
7	<p>Аттестация</p>