

**ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ОЧНО-ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ
ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПИЩЕБЛОКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ
ОБРАЗОВАНИЯ И ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**

№ п/п	Тема
1.	Основы законодательства Республики Беларусь в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2.	Понятие об инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях. Меры профилактики. Иммунопрофилактика
3.	Обязательные медицинские осмотры. Гигиеническое обучение и аттестация
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию территорий, помещений и оборудования организации
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке пищевой продукции
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам приемки, производства, хранения и реализации пищевой продукции. Требования к сырью, упаковке, маркировке
7.	Организация производственного контроля. Принципы НАССР
8.	Правила личной гигиены. Раздача готовых блюд и полуфабрикатов кулинарных изделий
9.	Особенности приготовления и реализации продукции в учреждениях образования
10.	Особенности приготовления и реализации продукции в учреждениях здравоохранения
11.	Требования к выработке скоропортящейся продукции
12.	Ответственность за нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства
13.	Здоровый образ жизни. Принципы, пути формирования здорового образа жизни. Вопросы профилактики ВИЧ/СПИД