Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказ Сморгонского зонального ЦГЭ

15.04.2019 № 57

**ПРОГРАММА**

**гигиенического обучения работников пищеблоков учреждений для детей и подростков, в том числе летних оздоровительных учреждений**

|  |  |
| --- | --- |
| **№**  **п/п** | **ТЕМА** |
| **1.** | Основы санитарно-эпидемиологического законодательства в области общественного питания. Ответственность работников за соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства. |
| **2.** | Санитарно-гигиенические требования к размещению, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Состав и планировка помещений: производственные, складские, административно-бытовые помещения. |
| **3.** | Санитарно-гигиенические требования к набору и размещению оборудования. Обеспечение поточности технологического процесса. Создание условий для хранения продукции. |
| **4.** | Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению пищевой продукции. Документы, подтверждающие прослеживаемость пищевой продукции. |
| **5.** | Требования к транспортировке пищевой продукции: санитарное состояние транспорта, тары для перевозки пищевой продукции. |
| **6.** | Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории и помещений пищеблока. |
| **7.** | Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, столовой и кухонной посуде. Правила мытья кухонной и столовой посуды. |
| **8.** | Правила текущей и генеральной уборки производственных и подсобных помещений, дезинфекционные, дезинсекционные, дератизационные мероприятия. |
| **9.** | Раздача пищи, реализация готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены. |
| **10.** | Обязательные медицинские осмотры работающих, правила личной гигиены, условия труда. |
| **11.** | Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. |
| **12.** | Аттестация. |