

ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПОМОЩНИКОВ
ВОСПИТАТЕЛЕЙ ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарно-гигиенические правила и нормы устройства и содержания детских дошкольных учреждений. Требования к содержанию территории, групповых площадок, песочниц, спортивного оборудования, принципы групповой изоляции. Санитарное содержание помещений групп. Уборка текущая и генеральная. Правила проветривания. Требования к уборочному инвентарю, моющим и дезинфицирующим средствам. Смена постельного белья, его хранения, доставка в прачечную, маркировка. Правила мытья горшков, уборки туалетов. Уход за посудой в группах, ее маркировка, правила мытья, хранения, обработка ветоши. Уход за игрушками. Приготовление дезсредств и моющих растворов.
2.	Инфекционные болезни и их профилактика в дошкольном учреждении. Понятие «инфекционное заболевание», источники заражения, пути передач и меры профилактики. Дезинфекция, методы, новые средства, используемые для проведения текущей дезинфекции. Дезинсекция, дератизация термины и определения.
3.	Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме дня дошкольника. Требования, предъявляемые к одежде и обуви детей в группе и на прогулке. Требования к игрушкам, режиму их обработки, хранения. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в учреждениях дошкольного образования. Личная гигиена персонала.
4.	Здоровый образ жизни Принципы, пути формирования. Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания в условиях реализации показателей Целей устойчивого развития (ЦУР). Профилактика ВИЧ/СПИД.
5.	Аттестация

ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ЗАВЕДУЮЩИХ, ВОСПИТАТЕЛЕЙ
ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарно-гигиенические правила и нормы устройства и содержания детских дошкольных учреждений. Требования к содержанию территории, групповых площадок, песочниц, спортивного оборудования, принципы групповой изоляции. Санитарное содержание помещений групп. Личная гигиена персонала.
2.	Инфекционные болезни и их профилактика в дошкольном учреждении. Понятие «инфекционное заболевание», источники заражения, пути передач и меры профилактики. Дезинфекция, методы, новые средства, используемые для проведения текущей дезинфекции. Дезинсекция, дератизация термины и определения.
3.	Гигиенические и закалывающие процедуры в режиме дня дошкольника. Требования, предъявляемые к одежде и обуви детей в группе и на прогулке. Требования к игрушкам, режиму их обработки, хранения. Организация рационального питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в учреждениях дошкольного образования. Профилактика пищевых отравлений в детских коллективах. Гигиенические требования к организации режима дня. Организация учебно-воспитательного процесса, физического воспитания. Гигиенические требования к рассаживанию детей по ростовым данным.
4.	Здоровый образ жизни Принципы, пути формирования. Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания) в условиях реализации показателей Целей устойчивого развития (ЦУР). Профилактика ВИЧ/СПИД.
5.	Аттестация

**ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ НАЧАЛЬНИКОВ
ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**
по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы санитарного законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию территорий, помещений и оборудования оздоровительных лагерей.
2.	Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний. Противоэпидемические мероприятия.
3.	Гигиена питания. Профилактика пищевых отравлений. Гигиенические требования к режиму дня. Организация трудового, физического воспитания и закаливания детей и подростков. Организация туристических подходов.
4.	Здоровый образ жизни Принципы, пути формирования. Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания) с учетом реализации показателей Целей устойчивого развития (ЦУР). Профилактика ВИЧ/СПИД.
5.	Аттестация

**ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ЗАВЕДУЮЩИХ
ПРОИЗВОДСТВОМ И РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ
УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**
по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы санитарного 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.
2.	Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний, противоэпидемический режим. Соблюдение правил личной гигиены.
3.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории и помещений, пищеблока, кухонному инвентарю, посуде. Правила текущей и генеральной уборки производственных и подсобных помещений, дезинфекционные, дератизационные, 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. 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. Раздача пищи, реализация готовых блюд.
4.	Здоровый образ жизни Принципы, пути формирования. Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания) с учетом реализации показателей Целей устойчивого развития (ЦУР). Профилактика ВИЧ/СПИД.
5.	Аттестация

ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА
УЧРЕЖДЕНИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПОЛУЧЕНИЕ ОБЩЕГО
СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, УЧРЕЖДЕНИЙ ИНТЕРНАТНОГО
ТИПА
по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы санитарного законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарные нормы и правила устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений. Санитарное содержание помещений школы. Правила проведения генеральной уборки. Смена постельного белья в школах интернатах, маркировка, хранение. Личная гигиена персонала. Дезинфекционный режим в учебно-воспитательных учреждениях. Разрешенные Минздравом моющие и дезинфицирующие средства, правила их использования и хранения. Применение моющих и дезсредств при проведении текущей и генеральной уборке помещений.
2.	Профилактика острых кишечных инфекций. Порядок проведения специальных медосмотров и их объем.
3.	Противоэпидемические мероприятия в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и острыми респираторными заболеваниями. Соблюдение температурного режима, режима проветривания помещений и рекреаций. Особенности уборки помещений. Соблюдение личной гигиены.
4.	Здоровый образ жизни Принципы, пути формирования. Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания) с учетом реализации показателей Целей устойчивого развития. Профилактика ВИЧ/СПИД.
5.	Аттестация