**ПРОГРАММЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ, ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОТОРЫХ СВЯЗАНА С ПРОИЗВОДСТВОМ, ХРАНЕНИЕМ, ТРАНСПОРТИРОВКОЙ И РЕАЛИЗАЦИЕЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ И ПЕСТИЦИДОВ, ВОСПИТАНИЕМ И ОБУЧЕНИЕМ ДЕТЕЙ, КОММУНАЛЬНЫМ И БЫТОВЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ, И ДЛЯ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИЙ И ПРЕДПРИЯТИЙ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ**

----+---------------------------------------------------+------

¦ N ¦ Тема ¦Количество¦

¦п/п¦ ¦ часов ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 12 ¦**

**¦ ¦продовольственной торговли** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников ¦ ¦

¦ ¦торговли за соблюдение требований санитарных ¦ ¦

¦ ¦правил. Понятие о рациональном питании. Понятие о ¦ ¦

¦ ¦государственной гигиенической регистрации и ¦ ¦

¦ ¦регламентации продуктов питания. Понятие о ¦ ¦

¦ ¦сертификации продуктов питания. Гигиенические ¦ ¦

¦ ¦требования к качеству и безопасности продуктов ¦ ¦

¦ ¦питания ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Понятие об инфекционных заболеваниях. ¦ 2 ¦

¦ ¦Болезнетворные микробы и пути проникновения их в ¦ ¦

¦ ¦организм человека. Гнойничковые заболевания. ¦ ¦

¦ ¦Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути ¦ ¦

¦ ¦их передачи. Бактерионосительство. Пищевые ¦ ¦

¦ ¦отравления бактериального и небактериального ¦ ¦

¦ ¦происхождения. Меры профилактики кишечных ¦ ¦

¦ ¦инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. ¦ ¦

¦ ¦Профилактические медицинские осмотры. Правила ¦ ¦

¦ ¦личной гигиены ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Санитарные требования к устройству и содержанию ¦ 2 ¦

¦ ¦предприятий продовольственной торговли. Понятия ¦ ¦

¦ ¦дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Режимы ¦ ¦

¦ ¦санитарной обработки торгового оборудования, ¦ ¦

¦ ¦инвентаря, тары. Санитарные требования, ¦ ¦

¦ ¦предъявляемые к предприятиям продовольственной ¦ ¦

¦ ¦торговли. Точки эпидемического риска на ¦ ¦

¦ ¦предприятиях торговли ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Правила приемки, хранения и реализации продуктов ¦ 2 ¦

¦ ¦питания. Перечень документов, подтверждающих ¦ ¦

¦ ¦качество и безопасность продуктов питания. Понятия ¦ ¦

¦ ¦о сроках годности и сроках хранения продуктов ¦ ¦

¦ ¦питания. Основные признаки недоброкачественности ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания. Санитарные правила по возврату ¦ ¦

¦ ¦кондитерских изделий из торговой сети. Условия ¦ ¦

¦ ¦хранения и реализации скоропортящихся продуктов ¦ ¦

¦ ¦питания. Требования к маркировке продуктов ¦ ¦

¦ ¦питания. Санитарные требования, предъявляемые к ¦ ¦

¦ ¦отпуску продуктов питания. Упаковочные материалы. ¦ ¦

¦ ¦Наличие и ведение документации. Санитарные ¦ ¦

¦ ¦требования, предъявляемые к транспортировке ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 12 ¦**

**¦ ¦предприятий общественного питания ¦ ¦**

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников ¦ ¦

¦ ¦общественного питания за соблюдение требований ¦ ¦

¦ ¦санитарных правил. Понятие о рациональном питании. ¦ ¦

¦ ¦Понятие о государственной гигиенической ¦ ¦

¦ ¦регистрации и регламентации продуктов питания. ¦ ¦

¦ ¦Понятие о сертификации продуктов питания. ¦ ¦

¦ ¦Гигиенические требования к качеству и безопасности ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Понятие об инфекционных заболеваниях. ¦ 2 ¦

¦ ¦Болезнетворные микробы и пути проникновения их в ¦ ¦

¦ ¦организм человека. Гнойничковые заболевания. ¦ ¦

¦ ¦Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути ¦ ¦

¦ ¦их передачи. Бактерионосительство. Пищевые ¦ ¦

¦ ¦отравления бактериального и небактериального ¦ ¦

¦ ¦происхождения. Меры профилактики кишечных ¦ ¦

¦ ¦инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. ¦ ¦

¦ ¦Профилактические медицинские осмотры. Правила ¦ ¦

¦ ¦личной гигиены ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Санитарные требования к устройству и содержанию ¦ 2 ¦

¦ ¦предприятий общественного питания. Понятия ¦ ¦

¦ ¦дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные ¦ ¦

¦ ¦требования к оборудованию, посуде, инвентарю. ¦ ¦

¦ ¦Режимы санитарной обработки технологического ¦ ¦

¦ ¦оборудования, инвентаря, столовой и кухонной ¦ ¦

¦ ¦посуды. Точки эпидемического риска на предприятиях ¦ ¦

¦ ¦общественного питания ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Правила приемки продуктов питания. Перечень ¦ 2 ¦

¦ ¦документов, подтверждающих качество и безопасность ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания. Условия транспортировки, ¦ ¦

¦ ¦хранения и реализации пищевых продуктов. Понятия о ¦ ¦

¦ ¦сроках годности и сроках хранения продуктов ¦ ¦

¦ ¦питания. Основные признаки недоброкачественности ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания. Условия хранения и реализации ¦ ¦

¦ ¦скоропортящихся продуктов питания. Требования к ¦ ¦

¦ ¦маркировке продуктов питания. Санитарные ¦ ¦

¦ ¦требования к кулинарной обработке продуктов ¦ ¦

¦ ¦питания. Наличие и ведение документации. ¦ ¦

¦ ¦Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов ¦ ¦

¦ ¦и кулинарных изделий. Санитарные требования к ¦ ¦

¦ ¦выработке кондитерских изделий с кремом и мягкого ¦ ¦

¦ ¦мороженого на предприятиях общепита ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 12 ¦**

**¦ ¦пищевой промышленности ¦** ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. Понятие о ¦ ¦

¦ ¦рациональном питании. Понятие о государственной ¦ ¦

¦ ¦гигиенической регистрации и регламентации ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания. Понятие о сертификации ¦ ¦

¦ ¦продуктов питания. Гигиенические требования к ¦ ¦

¦ ¦качеству и безопасности продуктов питания ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Понятие об инфекционных заболеваниях. ¦ 2 ¦

¦ ¦Болезнетворные микробы и пути проникновения их в ¦ ¦

¦ ¦организм человека. Гнойничковые заболевания. ¦ ¦

¦ ¦Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути ¦ ¦

¦ ¦их передачи. Бактерионосительство. Пищевые ¦ ¦

¦ ¦отравления бактериального и небактериального ¦ ¦

¦ ¦происхождения. Меры профилактики кишечных ¦ ¦

¦ ¦инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. ¦ ¦

¦ ¦Профилактика зооантропонозных инфекций. ¦ ¦

¦ ¦Профилактические медицинские осмотры. Правила ¦ ¦

¦ ¦личной гигиены ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Санитарные требования к устройству и содержанию ¦ 2 ¦

¦ ¦пищевого предприятия. Понятия дезинфекции, ¦ ¦

¦ ¦дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к ¦ ¦

¦ ¦технологическому оборудованию, инвентарю. Режимы ¦ ¦

¦ ¦санитарной обработки технологического ¦ ¦

¦ ¦оборудования, инвентаря ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Основные критерии гигиенической и эпидемической ¦ 2 ¦

¦ ¦оценки надежности пищевого предприятия. Наличие и ¦ ¦

¦ ¦ведение технологической документации. Санитарные ¦ ¦

¦ ¦требования к отпуску продукции с предприятия. ¦ ¦

¦ ¦Санитарные требования, предъявляемые к хранению и ¦ ¦

¦ ¦транспортировке продуктов питания ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 12 ¦**

**¦ ¦водопроводных сооружений и канализационного ¦ ¦**

**¦ ¦хозяйства ¦** ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 1 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. Значение ¦ ¦

¦ ¦воды в жизни человека. Эпидемиологическое значение ¦ ¦

¦ ¦воды. Источники водоснабжения, их гигиеническая ¦ ¦

¦ ¦характеристика. Профилактика инфекционных ¦ ¦

¦ ¦заболеваний, передающихся через воду ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Централизованное водоснабжение из подземных ¦ 1 ¦

¦ ¦источников и санитарные требования к его ¦ ¦

¦ ¦устройству ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Особенности централизованного водоснабжения из ¦ 1 ¦

¦ ¦поверхностных источников и санитарные требования к ¦ ¦

¦ ¦его устройству (для городов, имеющих поверхностные ¦ ¦

¦ ¦водозаборы) ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Санитарные требования к водопроводной сети, ¦ 2 ¦

¦ ¦дезинфекция водопроводных сооружений и сетей ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и ¦ 1 ¦

¦ ¦водопроводов хозяйственно-питьевого ¦ ¦

¦ ¦водоснабжения. Санитарно-гигиенический режим на ¦ ¦

¦ ¦территории зон санитарной охраны ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Гигиенические требования к качеству воды ¦ 2 ¦

¦ ¦централизованных систем питьевого водоснабжения. ¦ ¦

¦ ¦Контроль качества ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Требования к качеству воды при нецентрализованном ¦ 1 ¦

¦ ¦водоснабжении. Санитарная охрана источников ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦8 ¦Обязательные медицинские осмотры работников, ¦ 1 ¦

¦ ¦правила личной гигиены и техники безопасности ¦ ¦

¦ ¦работающих, условия труда ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦9 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦10 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 9 ¦**

**¦ ¦парикмахерских и косметических салонов** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Санитарно-гигиенические требования к размещению, ¦ ¦

¦ ¦оборудованию, оснащению, содержанию помещений ¦ ¦

¦ ¦парикмахерских, противоэпидемическому режиму в ¦ ¦

¦ ¦парикмахерских. Методы дезинфекции парикмахерского ¦ ¦

¦ ¦инструментария, поверхности рабочих столов. ¦ ¦

¦ ¦Краткие сведения о строении и функции кожи, волос ¦ ¦

¦ ¦и ногтей ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Болезни кожи, волос, ногтей. Заразные кожные и ¦ 2 ¦

¦ ¦паразитарные заболевания и меры предупреждения их ¦ ¦

¦ ¦распространения в парикмахерских. Профилактика ¦ ¦

¦ ¦парентеральных вирусных гепатитов ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Гигиенические требования к условиям труда ¦ 1 ¦

¦ ¦работающих, обязательные медицинские осмотры ¦ ¦

¦ ¦работников ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ **¦Программа гигиенического обучения работников бань ¦ 9** ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Гигиеническое значение бань. Санитарные требования ¦ ¦

¦ ¦к устройству, оборудованию, эксплуатации и ¦ ¦

¦ ¦содержанию бань. Гигиенические требования к ¦ ¦

¦ ¦участку и территории ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Заразные инфекционные заболевания. Меры ¦ 2 ¦

¦ ¦предупреждения их распространения в бане. ¦ ¦

¦ ¦Профилактика парентеральных гепатитов. Дезинфекция ¦ ¦

¦ ¦и дезинсекция, определение, методы дезинфекции ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Обязательные медицинские осмотры работников, ¦ 1 ¦

¦ ¦правила личной гигиены и техники безопасности ¦ ¦

¦ ¦работающих, условия труда ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 9 ¦**

**¦ ¦гостиниц ¦ ¦**

**+---+---------------------------------------------------+----------+**

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Санитарные требования по содержанию жилых ¦ ¦

¦ ¦помещений и помещений общего пользования гостиниц, ¦ ¦

¦ ¦содержанию мебели, требования к бельевому ¦ ¦

¦ ¦хозяйству гостиниц ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Понятие об инфекционных заболеваниях, путях и ¦ 2 ¦

¦ ¦способах их распространения. Дезинфекция, методы, ¦ ¦

¦ ¦новые средства, используемые для проведения ¦ ¦

¦ ¦химической дезинфекции. Дезинсекция, дератизация, ¦ ¦

¦ ¦термины и определения. Действия персонала в случае ¦ ¦

¦ ¦выявления особо опасных инфекций ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Обязательные медицинские осмотры работающих, ¦ 1 ¦

¦ ¦правила личной гигиены и техники безопасности ¦ ¦

¦ ¦работающих, условия труда ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

**+---+---------------------------------------------------+----------+**

**¦ ¦Программа гигиенического обучения работников ¦ 9 ¦**

**¦ ¦прачечных** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Санитарные требования к устройству и оборудованию ¦ ¦

¦ ¦прачечных (производственные помещения, бытовые ¦ ¦

¦ ¦помещения, внутренняя отделка помещений, ¦ ¦

¦ ¦санитарно-техническое оборудование). Санитарные ¦ ¦

¦ ¦требования к эксплуатации прачечных ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Понятие об инфекционных заболеваниях, путях и ¦ 2 ¦

¦ ¦способах их распространения. Воздушно-капельные, ¦ ¦

¦ ¦кишечные, паразитарные, заразные кожные инфекции и ¦ ¦

¦ ¦инфекции, передающиеся трансмиссивным путем (через ¦ ¦

¦ ¦кровь), ООИ. Дезинфекция, ее методы. Методы ¦ ¦

¦ ¦дезинфекции, используемые в прачечных. ¦ ¦

¦ ¦Дезинсекция, дератизация, термины и определения ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Обязательные медицинские осмотры работающих, ¦ 1 ¦

¦ ¦правила личной гигиены и техники безопасности ¦ ¦

¦ ¦работающих, условия труда ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 10 ¦**

**¦ ¦общежитий** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 1 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Гигиенические требования к участку и территории ¦ ¦

¦ ¦общежития, архитектурно-планировочным и ¦ ¦

¦ ¦конструктивным решениям помещений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Требования к оборудованию и оснащению, внутренней ¦ 1 ¦

¦ ¦отделке, отоплению, вентиляции, внутренней среде, ¦ ¦

¦ ¦освещению помещений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Санитарно-гигиенические требования к содержанию ¦ 2 ¦

¦ ¦помещений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Понятие об инфекционных болезнях и способах их ¦ 2 ¦

¦ ¦распространения. Кишечные, воздушно-капельные, ¦ ¦

¦ ¦заразные кожные и трансмиссивные инфекции, ООИ. ¦ ¦

¦ ¦Дезинфекция, виды, методы. Новые дезинфектанты, ¦ ¦

¦ ¦используемые для проведения текущей дезинфекции. ¦ ¦

¦ ¦Дезинсекция и дератизация ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 9 ¦**

**¦ ¦бассейнов** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 1 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Гигиенические требования к территории плавательных ¦ ¦

¦ ¦бассейнов, архитектурно-планировочным и ¦ ¦

¦ ¦конструктивным решениям помещений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Гигиенические требования к режиму эксплуатации ¦ 2 ¦

¦ ¦плавательных бассейнов. Методы обеззараживания, ¦ ¦

¦ ¦требования к уборке и дезинфекции помещений и ¦ ¦

¦ ¦ванн. Требования к качеству воды плавательных ¦ ¦

¦ ¦бассейнов ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Понятие об инфекционных болезнях, путях и способах ¦ 2 ¦

¦ ¦их распространения. Воздушно-капельные, кишечные, ¦ ¦

¦ ¦заразные кожные и паразитарные инфекции, инфекции, ¦ ¦

¦ ¦передающиеся трансмиссивным путем. Дезинфекция, ¦ ¦

¦ ¦виды и методы. Новые дезинфектанты. Дератизация и ¦ ¦

¦ ¦дезинсекция, термины и определения ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ **¦Программа гигиенического обучения помощников ¦ 14 ¦**

**¦ ¦воспитателей детских дошкольных учреждений** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 3 ¦

¦ ¦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; требования к ¦ ¦

¦ ¦уборочному инвентарю, моющим и дезинфицирующим ¦ ¦

¦ ¦средствам. Смена постельного белья, его хранение, ¦ ¦

¦ ¦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 ¦ 3 ¦

¦ ¦дошкольном учреждении. Понятие "инфекционное ¦ ¦

¦ ¦заболевание"; источники заражения, пути передачи и ¦ ¦

¦ ¦меры профилактики ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме ¦ 2 ¦

¦ ¦дня дошкольника. Требования, предъявляемые к ¦ ¦

¦ ¦одежде и обуви детей в группе и на прогулке ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 1 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Личная гигиена персонала. Формирование здорового ¦ 1 ¦

¦ ¦образа жизни ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Практическое занятие ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения заведующих ¦ 14 ¦**

**¦ ¦детских дошкольных учреждений ¦** ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Анатомо-физиологические особенности ребенка. Уход ¦ 3 ¦

¦ ¦за ним. Гигиенические требования к режиму дня, ¦ ¦

¦ ¦организации физического воспитания, принципы ¦ ¦

¦ ¦закаливания детей ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Основы санитарного законодательства. ¦ 2 ¦

¦ ¦Ответственность работников за соблюдение ¦ ¦

¦ ¦требований санитарных правил. Санитарно- ¦ ¦

¦ ¦гигиенические нормы и правила устройства и ¦ ¦

¦ ¦содержания детских дошкольных учреждений. ¦ ¦

¦ ¦Гигиенические требования к рассаживанию детей по ¦ ¦

¦ ¦ростовым данным ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Инфекционные и паразитарные заболевания в детском ¦ 2 ¦

¦ ¦учреждении. Противоэпидемические мероприятия. Меры ¦ ¦

¦ ¦профилактики ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Организация рационального питания. Профилактика ¦ 2 ¦

¦ ¦пищевых отравлений в детских коллективах ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Гигиеническое воспитание дошкольников. ¦ 1 ¦

¦ ¦Формирование здорового образа жизни ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения начальников ¦ 14 ¦**

**¦ ¦летних оздоровительных учреждений** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 3 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Санитарно-гигиенические требования к устройству и ¦ ¦

¦ ¦содержанию территории, помещений и оборудования ¦ ¦

¦ ¦оздоровительных лагерей ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Профилактика инфекционных и паразитарных ¦ 2 ¦

¦ ¦заболеваний, противоэпидемический режим ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Гигиена питания. Профилактика пищевых отравлений ¦ 3 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Гигиенические требования к режиму дня. Организация ¦ 2 ¦

¦ ¦трудового, физического воспитания и закаливания ¦ ¦

¦ ¦детей и подростков. Организация туристических ¦ ¦

¦ ¦походов ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 1 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Гигиеническое воспитание детей и подростков. ¦ 1 ¦

¦ ¦Формирование здорового образа жизни ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ **¦Программа гигиенического обучения заведующих ¦ 14 ¦**

**¦ ¦производством и работников пищеблоков учреждений ¦ ¦**

**¦ ¦для детей и подростков, в том числе летних ¦ ¦**

**¦ ¦оздоровительных учреждений** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 2 ¦

¦ ¦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 ¦Санитарно-гигиенические требования к содержанию ¦ 3 ¦

¦ ¦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 ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Санитарно-гигиенические требования к кулинарной ¦ 2 ¦

¦ ¦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 ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Раздача пищи, реализация готовых блюд. Соблюдение ¦ 1 ¦

¦ ¦правил личной гигиены ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых ¦ 2 ¦

¦ ¦отравлений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ **¦Программа гигиенического обучения технического ¦ 14 ¦**

**¦ ¦персонала учреждений, обеспечивающих получение ¦ ¦**

**¦ ¦общего среднего образования, учреждений ¦ ¦**

**¦ ¦интернатного типа** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 3 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. ¦ ¦

¦ ¦Санитарные правила и нормы устройства, содержания ¦ ¦

¦ ¦и организации учебно-воспитательного процесса ¦ ¦

¦ ¦общеобразовательных учреждений (СанПиН N 14-46-96).¦ ¦

¦ ¦Санитарное содержание помещений школы. ¦ ¦

¦ ¦Правила проведения генеральной уборки. Смена ¦ ¦

¦ ¦постельного белья в школах-интернатах, ¦ ¦

¦ ¦маркировка, хранение. Личная гигиена персонала ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Дезинфекционный режим в учебно-воспитательных ¦ 2 ¦

¦ ¦учреждениях. Разрешенные Минздравом моющие и ¦ ¦

¦ ¦дезинфицирующие средства, правила использования и ¦ ¦

¦ ¦хранения. Применение дезсредств при текущей и ¦ ¦

¦ ¦генеральной уборке помещений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Противоэпидемические мероприятия в период ¦ 3 ¦

¦ ¦эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ¦ ¦

¦ ¦острыми респираторными заболеваниями. Соблюдение ¦ ¦

¦ ¦температурного режима, режима проветривания ¦ ¦

¦ ¦помещений и рекреаций. Особенности уборки ¦ ¦

¦ ¦помещений. Соблюдение личной гигиены ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Острые кишечные инфекции и их профилактика. ¦ 2 ¦

¦ ¦Порядок проведения специальных медосмотров и их ¦ ¦

¦ ¦объем. Дезинфекционные мероприятия в очаге ¦ ¦

¦ ¦заболеваемости вирусным гепатитом ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения работников ¦ 14 ¦**

**¦ ¦промышленных и сельскохозяйственных предприятий ¦ ¦**

**¦ ¦различных форм собственности** ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Основы санитарно-эпидемиологического ¦ 1 ¦

¦ ¦законодательства. Ответственность работников за ¦ ¦

¦ ¦соблюдение требований санитарных правил. Основные ¦ ¦

¦ ¦законодательные, директивные и нормативные ¦ ¦

¦ ¦документы по медицине труда и производственной ¦ ¦

¦ ¦санитарии ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Гигиенические требования к устройству и содержанию ¦ 2 ¦

¦ ¦промышленных и сельскохозяйственных предприятий. ¦ ¦

¦ ¦Требования к размещению производственных зданий, ¦ ¦

¦ ¦сооружений и содержанию территорий. Организация ¦ ¦

¦ ¦технологических процессов. Санитарно-защитные ¦ ¦

¦ ¦зоны, гигиенические требования. Профилактика ¦ ¦

¦ ¦зооантропонозных инфекций ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Гигиенические требования к вентиляции, отоплению, ¦ 2 ¦

¦ ¦освещению и состоянию микроклимата ¦ ¦

¦ ¦производственных помещений. Основные виды систем ¦ ¦

¦ ¦вентиляции. Гигиенические требования к ¦ ¦

¦ ¦эксплуатации, оценка эффективности. ¦ ¦

¦ ¦Кондиционирование воздуха. Особенности ¦ ¦

¦ ¦микроклиматических условий на производстве. ¦ ¦

¦ ¦Гигиенические требования, контроль, нормирование. ¦ ¦

¦ ¦Особенности условий труда женщин ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Организация санитарно-бытового обеспечения ¦ 1 ¦

¦ ¦работающих. Назначение санитарно-бытовых помещений ¦ ¦

¦ ¦и устройств, состав и оборудование. Принципы ¦ ¦

¦ ¦расчета с учетом видов производственной ¦ ¦

¦ ¦деятельности. Требования к оборудованию комнат ¦ ¦

¦ ¦приема пищи, психофизиологической разгрузки. ¦ ¦

¦ ¦Особенности организации санитарно-бытового ¦ ¦

¦ ¦обеспечения рабочих на строительных объектах ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Гигиенические требования к обеспечению рабочих ¦ 1 ¦

¦ ¦средствами индивидуальной защиты, моющими ¦ ¦

¦ ¦средствами. Нормы их выдачи. Роль индивидуальной ¦ ¦

¦ ¦защиты работающих в системе мероприятий, ¦ ¦

¦ ¦направленных на профилактику профессиональных и ¦ ¦

¦ ¦производственно-обусловленных заболеваний. ¦ ¦

¦ ¦Классификация СИЗ, назначение. Гигиенические ¦ ¦

¦ ¦требования к обеспечению, хранению, ¦ ¦

¦ ¦обезвреживанию, чистке и стирке спецодежды и ¦ ¦

¦ ¦других СИЗ. Порядок обеспечения работников молоком ¦ ¦

¦ ¦или другими равноценными пищевыми продуктами при ¦ ¦

¦ ¦работе с вредными веществами ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Гигиенические требования к контролю за факторами ¦ 1 ¦

¦ ¦производственной среды. Основные производственно- ¦ ¦

¦ ¦профессиональные факторы: шум, вибрация, ¦ ¦

¦ ¦неионизирующие излучения, химические, ¦ ¦

¦ ¦биологические вещества, промышленные аэрозоли и ¦ ¦

¦ ¦др. Влияние их на организм, роль в возникновении ¦ ¦

¦ ¦профессиональной патологии. Понятие "предельно ¦ ¦

¦ ¦допустимой концентрации". Требования СанПиН по ¦ ¦

¦ ¦организации лабораторного контроля. Организация ¦ ¦

¦ ¦ведомственного лабораторного контроля. Требования ¦ ¦

¦ ¦к оборудованию и устройству промышленно-санитарных ¦ ¦

¦ ¦лабораторий. Порядок комплектации аптечек первой ¦ ¦

¦ ¦медицинской помощи и перечень вложений при ¦ ¦

¦ ¦отравлении пестицидами, для оснащения транспортных ¦ ¦

¦ ¦средств, комплектация производственных аптечек ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Организация и проведение медицинских осмотров ¦ 2 ¦

¦ ¦работающих. Периодические и предварительные ¦ ¦

¦ ¦медицинские осмотры. Роль и ответственность ¦ ¦

¦ ¦нанимателя в организации медосмотра. Особенности ¦ ¦

¦ ¦организации медосмотра женщин при приеме на работу.¦ ¦

¦ ¦Работа с заключительным актом периодического ¦ ¦

¦ ¦медицинского осмотра, решение вопроса ¦ ¦

¦ ¦трудоустройства работников по рекомендации ЛПУ. ¦ ¦

¦ ¦Порядок расследования случаев профессиональных ¦ ¦

¦ ¦заболеваний. Понятия "острого профессионального ¦ ¦

¦ ¦отравления" и "хронического профзаболевания". ¦ ¦

¦ ¦Санитарно-гигиенические характеристики условий ¦ ¦

¦ ¦труда. Вопросы трудоустройства больных с ¦ ¦

¦ ¦профессиональными заболеваниями ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦8 ¦Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа ¦ 2 ¦

¦ ¦жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦9 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦ ¦**Программа гигиенического обучения воспитателей ДДУ ¦ 14 ¦**

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦1 ¦Анатомо-физиологические особенности ребенка ¦ 1 ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦2 ¦Санитарно-гигиенические нормы и правила устройства ¦ 1 ¦

¦ ¦и содержания детских дошкольных учреждений ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦3 ¦Инфекционные и паразитарные заболевания в детском ¦ 2 ¦

¦ ¦дошкольном учреждении. Источники заражения, пути ¦ ¦

¦ ¦передачи и меры профилактики. Противоэпидемические ¦ ¦

¦ ¦мероприятия ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦4 ¦Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме ¦ 2 ¦

¦ ¦дня дошкольника. Требования, предъявляемые к ¦ ¦

¦ ¦одежде и обуви детей в группе и на прогулке ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦5 ¦Организация рационального питания. Профилактика ¦ 2 ¦

¦ ¦пищевых отравлений в детских коллективах ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦6 ¦Гигиенические требования к организации режима дня. ¦ 2 ¦

¦ ¦Организация учебно-воспитательного процесса, ¦ ¦

¦ ¦физического воспитания. Гигиенические требования к ¦ ¦

¦ ¦рассаживанию детей по ростовым данным ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦7 ¦Гигиеническое воспитание дошкольников. ¦ 2 ¦

¦ ¦Формирование здорового образа жизни. Личная гигиена¦ ¦

¦ ¦персонала ¦ ¦

+---+---------------------------------------------------+----------+

¦8 ¦Аттестация ¦ 2 ¦

¦---+---------------------------------------------------+-----------