

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

15 августа 2003 г. № 90

**Об организации и проведении гигиенического обучения и
аттестации должностных лиц и работников**

Во исполнение Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000 г. № 397-З (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000 г., № 52, 2/172) и в целях улучшения качества профилактики заболеваний, распространения знаний о здоровом образе жизни и повышения санитарной культуры населения

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить:

1.1. Инструкцию 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения 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» (приложение 1).

1.2. Сборник рекомендуемых программ 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 (приложение 2).

1.3. Форму журнала учета должностных лиц и работников, прошедших гигиеническое обучение и аттестацию (приложение 3).

1.4. Образец штампа для внесения результатов гигиенической аттестации в личную медицинскую книжку (приложение 4).

2. Главным государственным санитарным врачам областей, г.Минска и административных территорий:

2.1. Гигиеническое обучение и аттестацию 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 инженерно-технических работников организаций и предприятий различных форм собственности с 1 января 2004 года проводить в соответствии с настоящим постановлением.

2.2. Назначать руководителей курсов и преподавателей по гигиеническому обучению приказами из числа наиболее подготовленных специалистов.

2.3. Обеспечить наличие помещений для проведения занятий, необходимыми наглядными пособиями, соответствующей литературой и оборудованием.

2.4. Данное постановление довести до сведения заинтересованных.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления оставляю за собой.

**Заместитель Главного государственного
санитарного врача Республики Беларусь**

В.П.Филонов

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
15.08.2003 № 90

ИНСТРУКЦИЯ 1.1.11-11-17-2003

«Порядок проведения 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»

Гигиеническое обучение и аттестация обязательны для 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.

Гигиеническое обучение осуществляется в соответствии со сборником программ гигиенического обучения и аттестации для 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.

1. Гигиеническое обучение проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, пестицидов, а также предприятий, занимающихся сбором и вывозом твердых и жидких бытовых отходов, уличного смета (дворники, работники спецавтохозяйств и т.д.), и для предприятий общественного питания - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

- для работников, связанных с производством, хранением, транспортировкой и реализацией питьевой воды, инженерно-технических работников организаций и предприятий различных форм собственности - 1 раз в три года;

- для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.

Гигиеническое обучение, обязательное для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:

- по очной форме (9-14-часовые программы);
- по очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), причем очная часть программы составляет не менее 4 часов;
- по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Гигиеническое обучение может проводиться:

- на базе учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор и имеющих лицензию на проведение гигиенического обучения;
- непосредственно в организациях при условии предоставления помещений и подбора групп однородных профессий (не менее десяти человек в группе).

2. Аттестация (проверка знаний) указанных выше категорий должностных лиц и работников по результатам гигиенического обучения проводится врачами-гигиенистами (валеологами,

эпидемиологами) в учреждениях государственного санитарного надзора (далее - учреждения госсаннадзора) в форме собеседования или тестового контроля.

Аттестация проводится после прохождения гигиенического обучения. Для 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, аттестации предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

При положительном результате аттестации по гигиеническому обучению отметка о ее прохождении должностными лицами и работниками, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, вносится в личную медицинскую книжку. Инженерно-техническим работникам организаций и предприятий, выдача санитарных книжек которым не предусмотрена, выдается справка о прохождении гигиенического обучения и аттестации с печатью учреждения госсаннадзора.

При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится и справка не выдается. Неаттестованные должностные лица и работники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, как и инженерно-технические работники организаций и предприятий, направляются на повторное гигиеническое обучение по очной форме. В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации учреждение госсаннадзора уведомляет об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.

3. Руководители организаций или другие юридические лица, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения; а также руководители организаций и предприятий различных форм собственности, имеющих в своем составе инженерно-технических работников, составляют списки лиц, работающих в организации и подлежащих гигиеническому обучению и аттестации на предстоящий год, и направляют их не позднее 1 февраля текущего года на согласование в соответствующее учреждение госсаннадзора одновременно с проектом плана проведения этой подготовки. План после согласования утверждается руководителем организации.

4. Курсы по гигиеническому обучению работников должны функционировать за счет внебюджетных средств, которые формируются из оплаты за обучение, вносимой организациями, учреждениями и гражданами.

Расчет стоимости обучения производится в соответствии с существующими требованиями исходя из стоимости одного часа обучения.

Оплата труда преподавателей осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

5. Ответственность за своевременное прохождение и оплату обучения своего персонала, подлежащего гигиеническому обучению и аттестации в соответствии с настоящим постановлением, возлагается на руководителей субъектов хозяйствования различных форм собственности.

УТВЕРЖДЕНО
 Постановление
 Главного государственного санитарного
 врача Республики Беларусь
 15.08.2003 № 90

СБОРНИК

рекомендуемых программ 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

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ	12
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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
2	Понятие об инфекционных заболеваниях. 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	2
3	Санитарные требования к устройству и содержанию 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	2
4	Правила приемки, хранения и реализации продуктов питания. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания. Основные признаки недоброкачества 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	2
5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
6	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		12
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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
2	Понятие об инфекционных заболеваниях. 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	2
3	Санитарные требования к устройству и содержанию 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	2
4	Правила приемки продуктов питания. Перечень 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 недоброкачества 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	2
5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
6	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ		12
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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
2	Понятие об инфекционных заболеваниях. 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	2
3	Санитарные требования к устройству и содержанию пищевого предприятия. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря	2
4	Основные критерии гигиенической и эпидемической 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	2

5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
6	Аттестация	2

	<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ВОДОПРОВОДНЫХ СООРУЖЕНИЙ И КАНАЛИЗАЦИОННОГО ХОЗЯЙСТВА</i>	12
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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	1
2	Централизованное водоснабжение из подземных источников и санитарные требования к его устройству	1
3	Особенности централизованного водоснабжения из поверхностных источников и санитарные требования к его устройству (для городов, имеющих поверхностные водозаборы)	1
4	Санитарные требования к водопроводной сети, дезинфекция водопроводных сооружений и сетей	2
5	Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого водоснабжения. Санитарно-гигиенический режим на территории зон санитарной охраны	1
6	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества	2
7	Требования к качеству воды при нецентрализованном водоснабжении. Санитарная охрана источников	1
8	Обязательные медицинские осмотры работников, правила личной гигиены и техники безопасности работающих, условия труда	1
9	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
10	Аттестация	2

	<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПАРИКМАХЕРСКИХ И КОСМЕТИЧЕСКИХ САЛОНОВ</i>	9
1	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарно-гигиенические требования к размещению, оборудованию, оснащению, содержанию помещений парикмахерских, противозидемическому режиму в парикмахерских. Методы дезинфекции парикмахерского инструментария, поверхности рабочих столов. Краткие сведения о строении и функции кожи, волос и ногтей	2
2	Болезни кожи, волос, ногтей. Заразные кожные и паразитарные заболевания и меры предупреждения их распространения в парикмахерских. Профилактика парентеральных вирусных гепатитов	2
3	Гигиенические требования к условиям труда работающих, обязательные медицинские осмотры работников	1
4	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
5	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ БАНЬ		9
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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
2	Заразные инфекционные заболевания. Меры предупреждения их распространения в бане. Профилактика парентеральных гепатитов. Дезинфекция и дезинсекция, определение, методы дезинфекции	2
3	Обязательные медицинские осмотры работников, правила личной гигиены и техники безопасности работающих, условия труда	1
4	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
5	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ГОСТИНИЦ		9
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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
2	Понятие об инфекционных заболеваниях, путях и 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	2
3	Обязательные медицинские осмотры работающих, правила личной гигиены и техники безопасности работающих, условия труда	1
4	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
5	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПРАЧЕЧНЫХ		9
1	Основы санитарно-эпидемиологического 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
2	Понятие об инфекционных заболеваниях, путях и 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	2
3	Обязательные медицинские осмотры работающих, правила личной гигиены и техники безопасности работающих, условия труда	1
4	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
5	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ОБЩЕЖИТИЙ		10
1	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Гигиенические требования к участку и территории общежития, архитектурно-планировочным и конструктивным решениям помещений	1
2	Требования к оборудованию и оснащению, внутренней отделке, отоплению, вентиляции, внутренней среде, освещению помещений	1
3	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений	2
4	Понятие об инфекционных болезнях и способах их распространения. Кишечные, воздушно-капельные, заразные кожные и трансмиссивные инфекции, ООИ. Дезинфекция, виды, методы. Новые дезинфектанты, используемые для проведения текущей дезинфекции. Дезинсекция и дератизация	2
5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
6	Аттестация	2

ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ БАССЕЙНОВ		9
1	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Гигиенические требования к территории плавательных бассейнов, архитектурно-планировочным и конструктивным решениям помещений	1
2	Гигиенические требования к режиму эксплуатации плавательных бассейнов. Методы обеззараживания, требования к уборке и дезинфекции помещений и ванн. Требования к качеству воды плавательных бассейнов	2
3	Понятие об инфекционных болезнях, путях и способах 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	2
4	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
5	Аттестация	2

<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПОМОЩНИКОВ ВОСПИТАТЕЛЕЙ ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ</i>		14
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; 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	3
2	Инфекционные болезни и их профилактика в дошкольном учреждении. Понятие «инфекционное заболевание»; источники заражения, пути передачи и меры профилактики	3
3	Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме дня дошкольника. Требования, предъявляемые к одежде и обуви детей в группе и на прогулке	2
4	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	1
5	Личная гигиена персонала. Формирование здорового образа жизни	1
6	Практическое занятие	2
7	Аттестация	2

<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ЗАВЕДУЮЩИХ ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ</i>		14
1	Анатомо-физиологические особенности ребенка. Уход за ним. Гигиенические требования к режиму дня, организации физического воспитания, принципы закаливания детей	3
2	Основы санитарного законодательства. 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	2
3	Инфекционные и паразитарные заболевания в детском учреждении. Противоэпидемические мероприятия. Меры профилактики	2
4	Организация рационального питания. Профилактика пищевых отравлений в детских коллективах	2
5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
6	Гигиеническое воспитание дошкольников. Формирование здорового образа жизни	1
7	Аттестация	2

<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ НАЧАЛЬНИКОВ ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ</i>		14
1	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию территории, помещений и оборудования оздоровительных лагерей	3
2	Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний, противоэпидемический режим	2
3	Гигиена питания. Профилактика пищевых отравлений	3
4	Гигиенические требования к режиму дня. Организация трудового, физического воспитания и закаливания детей и подростков. Организация туристических походов	2
5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	1
6	Гигиеническое воспитание детей и подростков. Формирование здорового образа жизни	1
7	Аттестация	2

<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ЗАВЕДУЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВОМ И РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ</i>		14
1	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	2
2	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	3
3	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	2
4	Раздача пищи, реализация готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены	1
5	Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	2
6	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
7	Аттестация	2

	<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА УЧРЕЖДЕНИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПОЛУЧЕНИЕ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, УЧРЕЖДЕНИЙ ИНТЕРНАТНОГО ТИПА</i>	14
1	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Санитарные правила и нормы устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений (СанПиН № 14-46-96). Санитарное содержание помещений школы. Правила проведения генеральной уборки. Смена постельного белья в школах-интернатах, маркировка, хранение. Личная гигиена персонала	3
2	Дезинфекционный режим в учебно-воспитательных учреждениях. Разрешенные Минздравом моющие и дезинфицирующие средства, правила использования и хранения. Применение дезсредств при текущей и генеральной уборке помещений	2
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	3
4	Острые кишечные инфекции и их профилактика. Порядок проведения специальных медосмотров и их объем. Дезинфекционные мероприятия в очаге заболеваемости вирусным гепатитом	2
5	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
6	Аттестация	2

	<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПРОМЫШЛЕННЫХ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ</i>	14
1	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил. Основные законодательные, директивные и нормативные документы по медицине труда и производственной санитарии	1
2	Гигиенические требования к устройству и содержанию промышленных и сельскохозяйственных предприятий. Требования к размещению производственных зданий, сооружений и содержанию территорий. Организация технологических процессов. Санитарно-защитные зоны, гигиенические требования. Профилактика зооантропонозных инфекций	2
3	Гигиенические требования к вентиляции, отоплению, 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	2
4	Организация санитарно-бытового обеспечения 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	1
5	Гигиенические требования к обеспечению рабочих 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	1

	равноценными пищевыми продуктами при работе с вредными веществами	
6	Гигиенические требования к контролю за факторами 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	1
7	Организация и проведение медицинских осмотров 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	2
8	Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД	2
9	Аттестация	2

	<i>ПРОГРАММА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ВОСПИТАТЕЛЕЙ ДДУ</i>	14
1	Анатомо-физиологические особенности ребенка	1
2	Санитарно-гигиенические нормы и правила устройства и содержания детских дошкольных учреждений	1
3	Инфекционные и паразитарные заболевания в детском дошкольном учреждении. Источники заражения, пути передачи и меры профилактики. Противоэпидемические мероприятия	2
4	Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме дня дошкольника. Требования, предъявляемые к одежде и обуви детей в группе и на прогулке	2
5	Организация рационального питания. Профилактика пищевых отравлений в детских коллективах	2
6	Гигиенические требования к организации режима дня. Организация учебно-воспитательного процесса, физического воспитания. Гигиенические требования к рассаживанию детей по ростовым данным	2
7	Гигиеническое воспитание дошкольников. Формирование здорового образа жизни. Личная гигиена персонала	2
8	Аттестация	2