

## **Перечень вопросов для подготовки к аттестации по разделу гигиены питания**

### **ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ**

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Государственная гигиеническая регистрация и регламентация продуктов питания. Сертификация продуктов питания.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.
4. Понятие об инфекционных заболеваниях.
5. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека.
6. Гнойничковые заболевания.
7. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи.
8. Бактерионосительство.
9. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения.
10. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
11. Правила личной гигиены.
12. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий продовольственной торговли.
13. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
14. Режимы санитарной обработки торгового оборудования, инвентаря, тары.
15. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям продовольственной торговли.
16. Точки эпидемического риска на предприятиях торговли
17. Правила приемки, хранения и реализации продуктов питания.
18. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания.
19. Срок годности и срок хранения продуктов питания.
20. Основные признаки недоброкачества продуктов питания.
21. Санитарные правила по возврату кондитерских изделий из торговой сети.
22. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания.
23. Требования к маркировке продуктов питания.
24. Санитарные требования, предъявляемые к отпуску продуктов питания.
25. Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке продуктов питания.
26. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
27. Профилактика ВИЧ/СПИД

### **ДЛЯ РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Государственная гигиеническая регистрация и регламентация продуктов питания. Сертификация продуктов питания.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.
4. Понятие об инфекционных заболеваниях.
5. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека.
6. Гнойничковые заболевания.
7. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи.
8. Бактерионосительство.
9. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения.
10. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
11. Правила личной гигиены.
12. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.
13. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
14. Режимы санитарной обработки торгового оборудования, инвентаря, тары.

15. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, посуде, инвентарю.
16. Точки эпидемического риска на предприятиях общественного питания.
17. Правила приемки, хранения и реализации продуктов питания.
18. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания.
19. Условия транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.
20. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания.
21. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания.
22. Требования к маркировке продуктов питания.
23. Санитарные требования, предъявляемые к кулинарной обработке продуктов питания.
24. Наличие и ведение документации.
25. Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
26. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом и мягкого мороженого на предприятиях общепита.
27. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
28. Профилактика ВИЧ/СПИД

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Государственная гигиеническая регистрация и регламентация продуктов питания. Сертификация продуктов питания.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.
4. Понятие об инфекционных заболеваниях.
5. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека.
6. Гнойничковые заболевания.
7. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи.
8. Бактерионосительство.
9. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения.
10. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
11. Правила личной гигиены.
12. Санитарные требования к устройству и содержанию пищевого предприятия.
13. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
14. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, посуде, инвентарю.
15. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря.
16. Основные критерии гигиенической и эпидемической оценки надежности пищевого предприятия.
17. Наличие и ведение технологической документации.
18. Санитарные требования к отпуску продукции с предприятия.
19. Санитарные требования, предъявляемые к хранению и транспортировке продуктов питания.
20. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
21. Профилактика ВИЧ/СПИД

#### **Перечень вопросов для подготовки к аттестации по разделу гигиены детей и подростков**

##### ДЛЯ ПОМОЩНИКОВ ВОСПИТАТЕЛЕЙ ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил.
2. Санитарно-гигиенические правила и нормы устройства и содержания детских дошкольных учреждений. Требования к содержанию территории, групповых площадок,

песочниц, спортивного оборудования, принципы групповой изоляции.

3. Санитарное содержание помещений групп. Уборка текущая и генеральная; правила проветривания; требования; требования к уборочному инвентарю, моющим и дезинфицирующим средствам.

4. Смена постельного белья, его хранение, доставка в прачечную, маркировка. Правила мытья горшков, уборки туалетов.

5. Уход за посудой в группах, ее маркировка, правила мытья, хранения, обработка ветоши.

6. Уход за игрушками. Приготовление дезсредств и моющих растворов.

7. Инфекционные болезни и их профилактика в дошкольном учреждении. Понятие "инфекционное заболевание"; источники заражения, пути передачи и меры профилактики

8. Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД.

9. Личная гигиена персонала. Формирование здорового образа жизни.

#### ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩИХ ДЕТСКИМИ ДОШКОЛЬНЫМИ УЧРЕЖДЕНИЯМИ

1 Основы санитарного законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил.

2. Анатомо-физиологические особенности ребенка. Уход за ним. Гигиенические требования к режиму дня, организации физического воспитания, принципы закаливания детей.

3. Инфекционные и паразитарные заболевания в детском учреждении. Противоэпидемические мероприятия. Меры профилактики.

4. Организация рационального питания. Профилактика пищевых отравлений в детских коллективах.

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

6. Гигиеническое воспитание дошкольников. Формирование здорового образа жизни

#### ДЛЯ НАЧАЛЬНИКОВ ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил.

2. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию территории, помещений и оборудования оздоровительных лагерей

3. Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний, противоэпидемический режим.

4. Гигиена питания. Профилактика пищевых отравлений.

5. Гигиенические требования к режиму дня. Организация трудового, физического воспитания и закаливания детей и подростков. Организация туристических походов.

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

7. Гигиеническое воспитание детей и подростков. Формирование здорового образа жизни

#### ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВОМ И РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЛЕТНИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил.

2. Санитарные нормы и правила устройства и содержания предприятий общественного питания.

3. Состав и планировка помещений: производственные, складские, административно-

- бытовые помещения. Требования к набору и размещению оборудования.
4. Обеспечение поточности технологического процесса. Создание условий для хранения продукции.
  5. Требования к водообеспечению и канализации. Качество питьевой воды.
  6. Транспортировка пищевых продуктов: санитарное состояние автотранспорта, тары для перевозки пищевых продуктов, наличие санитарного паспорта, сопроводительных документов на пищевые продукты.
  7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории и помещений, пищеблока, кухонному инвентарю, посуде.
  8. Правила текущей и генеральной уборки производственных и подсобных помещений, дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.
  9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, столовой и кухонной посуде. Правила мытья столовой и кухонной посуды.
  10. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам, правила их использования, режим мытья кухонной и столовой посуды.
  11. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продовольственного сырья, правила приготовления готовых блюд. Обработка сырой и готовой продукции.
  12. Технология приготовления салатов.
  13. Правила сохранения витаминов и С-витаминизации готовых блюд.
  14. Раздача пищи, реализация готовых блюд.
  15. Ведение служебной документации.
  16. Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. Соблюдение правил личной гигиены.
  17. Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА УЧРЕЖДЕНИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПОЛУЧЕНИЕ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, УЧРЕЖДЕНИЙ ИНТЕРНАТНОГО ТИПА

1. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников за соблюдение требований санитарных правил.
2. Санитарные правила и нормы устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений
3. Санитарное содержание помещений школы. Правила проведения генеральной уборки.
4. Дезинфекционный режим в учебно-воспитательных учреждениях. Применение дезсредств при текущей и генеральной уборке помещений.
5. Противоэпидемические мероприятия в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и острыми респираторными заболеваниями.
6. Соблюдение температурного режима, режима проветривания помещений и рекреаций. Особенности уборки помещений.
7. Острые кишечные инфекции и их профилактика. Порядок проведения специальных медосмотров и их объем. Дезинфекционные мероприятия в очаге заболеваемости вирусным гепатитом.
8. Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД. Соблюдение правил личной гигиены.

#### ДЛЯ ВОСПИТАТЕЛЕЙ ДДУ

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила устройства и содержания детских дошкольных учреждений.
2. Анатомо-физиологические особенности ребенка.

3. Инфекционные и паразитарные заболевания в детском дошкольном учреждении. Противоэпидемические мероприятия.
4. Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме дня дошкольника. Требования, предъявляемые к одежде и обуви детей в группе и на прогулке.
5. Организация рационального питания. Профилактика пищевых отравлений в детских коллективах.
6. Гигиенические требования к организации режима дня. Организация учебно-воспитательного процесса, физического воспитания. Гигиенические требования к рассаживанию детей по ростовым данным.
7. Гигиеническое воспитание дошкольников. Формирование здорового образа жизни.
8. Личная гигиена персонала.

## **Перечень вопросов для подготовки к аттестации по разделу коммунальной гигиены**

### **ДЛЯ РАБОТНИКОВ БАССЕЙНОВ**

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Требования к воде, поступающей в ванну бассейна.
3. Температура воздуха в залах с ваннами, раздевальных и душевых.
4. Кратность контроля показателей:
  - температуры и относительной влажности воздуха в зале с ванной и раздевальных;
  - температуры воды и остаточной концентрации средств дезинфекции в воде ванны бассейна.
5. Кратность дезинфекции ванн бассейнов рециркуляционного типа.
6. Требования к текущей уборке.
7. Требования к проведению генеральной уборки помещений и ванн бассейна.
8. Требования к дезинфекции ванн бассейна.
9. Правила для лиц, занимающиеся в бассейне.
10. Хранение специальной и личной одежды.
11. Понятие об инфекционных заболеваниях.
12. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
13. Профилактика ВИЧ/СПИД.

### **ДЛЯ РАБОТНИКОВ БАНЬ**

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Требования к воде в бане.
3. Оборудование душевых кабин.
4. Хранение чистого и грязного белья.
5. Дезинфекция оборудования.
6. Требования к емкостям с растворами дезсредств.
7. Текущая уборка, генеральная уборка.
8. Хранение уборочного инвентаря и инвентаря для санитарных узлов?
9. Аптечка первой медицинской помощи.
10. Обеспеченность спец. Одеждой работников, условия хранения личной и спец. Одежды.
11. Понятие об инфекционных заболеваниях.
12. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
13. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ ВКХ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Значение воды в жизни человека.
3. Инфекционные заболевания, передающиеся через воду.
4. Какие водоисточники могут быть использованы для водоснабжения.
5. Требования к централизованному водоснабжению.
6. Проведение дезинфекции водопроводных сооружений.
7. Зоны санитарной охраны. Пояса зон санитарной охраны.
8. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
9. Правила личной гигиены.
10. Условия хранения личной и рабочей одежды.
11. Аптечка первой медицинской помощи.
12. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
13. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ ГОСТИНИЦ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Температура воздуха и относительная влажность в помещениях для проживания в отопительный период.
3. Требованиям к номерам для проживания.
4. Проведение ежедневной уборки.
5. Проведение генеральной уборки.
6. Приготовление дезинфицирующих растворов.
7. Требования к уборочному инвентарю.
8. Хранение чистого и грязного белья.
9. Требования к бельевому режиму.
10. Аптечка первой медицинской помощи.
11. Понятие об инфекционных заболеваниях.
12. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
13. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ КОСМЕТИЧЕСКИХ САЛОНОВ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Требования к размещению косметических кабинетов.
3. Условия хранения личной и рабочей одежды.
4. Параметры температуры воздуха в отопительный период.
5. Требования к бельевому режиму.
6. Приготовление дезинфицирующих средств.
7. Оборудование рабочего места.
8. Проведению текущей и генеральной уборки, уборочному инвентарю.
9. Аптечка первой медицинской помощи.
10. Требования при проведении косметических процедур.
11. Заразные и паразитарные заболевания кожи и ногтей.
12. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
13. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ ОБЩЕЖИТИЙ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Требования к содержанию территории.

3. Площадь жилого помещения на 1 человека.
4. Требования к вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям.
5. Оснащение жилых помещений, кухонь.
6. Оборудование помещений для стирки, помещений для хранения белья.
7. Параметры микроклимата в отопительный период.
8. Требования к вентиляции, освещению.
9. Проведение текущей и генеральной уборки.
10. Требования к бельевому режиму.
11. Аптечка первой медицинской помощи.
12. Понятие об инфекционных заболеваниях.
13. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
14. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПАРИКМАХЕРСКИХ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Требования к оборудованию помещений.
3. Комплекты рабочих инструментов (количество, условия хранения).
4. Площадь рабочего зала на 1 работника.
5. Условия хранения личной и рабочей одежды.
6. Требования к условиям хранения чистого и грязного белья.
7. Синтетический пеньюар и его использование.
8. Проведение дезинфекции инструментов.
9. Требования к парфюмерно-косметическим средствам.
10. Аптечка первой медицинской помощи.
11. Какие заболевания кожи, ногтей и волос могут передаваться через инструменты, при несоблюдении требований дезинфекции.
12. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
13. Профилактика ВИЧ/СПИД.

#### ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПРАЧЕЧНЫХ

1. Закон РБ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».
2. Оборудование пунктов приема, помещений для хранения и выдачи белья.
3. Соблюдение поточности технологического процесса.
4. Требования к инвентарю, оборудованию и мебели.
5. Стрика белья инфекционных, обсервационных и др. медицинских учреждений.
6. Приготовление дез. растворов.
7. Проведение текущей и генеральной уборки.
8. Условия хранения личной и рабочей одежды.
9. Аптечка первой медицинской помощи.
10. Понятие об инфекционных заболеваниях.
11. Принципы здорового образа жизни, пути формирования.
12. Профилактика ВИЧ/СПИД.

### **Перечень вопросов для аттестации санитарок – буфетчиц, работников молочных комнат УЗ «НЦГБ»**

1. Санитарные требования к мытью столовой посуды;
2. Санитарные требования к транспортировке готовой пищи в буфетные;
3. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, посуде, инвентарю;

4. Санитарные требования к уборочному инвентарю и кратности уборки буфетных;
5. Меры профилактики кишечных, паразитарных, гнойничковых заболеваний и пищевых отравлений;
6. Правила личной гигиены;
7. Требования к молочным смесям;
8. Требования к бутылочкам и соскам для кормления детей;
9. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации.