**Вопросы для аттестации по курсу гигиенического обучения начальников детских оздоровительных лагерей**

1. Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям?

2. Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр?

3. При какой температуре атмосферного воздуха допускается функционирование палаточного лагеря?

4. Интервал между основными приемами пищи составляет?

5. При каких погодных условиях можно начинать купание детей?

6. С какого возраста принимаются дети в палаточный лагерь?

7. Когда осуществляется выдача готовых блюд?

8. Сроки хранения приготовленных блюд?

9. Как организуется питьевой режим?

10. Основными компонентами здорового образа жизни являются?

11. Основные симптомы острых кишечных инфекций?

12. Какие действия запрещается выполнять в целях профилактики острых кишечных инфекций на объектах питания детей?

13. Что включает в себя понятие личная гигиена?

14. Периодичность смены постельного белья?

15. При организации сна допускается использовать?

16. Основными компонентами здорового образа жизни являются?

17. В каких случаях приостанавливается производственная деятельность оздоровительной организации?

18.Какие продукты должны входить в рацион детей ежедневно?

19. Источники инфекционных заболеваний?

**Вопросы для аттестации по курсу гигиенического обучения работников объектов питания учреждений образования, детских оздоровительных лагерей**

1. Что включает в себя понятие личная гигиена?

2. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники объекта питания?

3. Во сколько этапов проводится обработка кожи рук персонала антисептиком?

4. Пути передачи острых кишечных инфекций?

5. Основные симптомы острых кишечных инфекций?

6. Какие требования предъявляются к хранению посуды после мытья?

7. Этапы мытья столовой посуды ручным способом?

8. Правила мытья столовой посуды в посудомоечной машине?

9. Правила хранения инвентаря для мытья посуды (губки, мочалки) и инвентаря после использования?

10. Требования к сбору пищевых отходов?

11. Дезинсекция – это?

12. Чем оборудуются умывальники в объектах питания?

13. Источники инфекции при сальмонеллезе?

14. Какие действия запрещается выполнять в целях профилактики острых кишечных инфекций на объектах питания детей?

15.При каких условиях допускается хранить салаты?

16. Какие требования должны соблюдаться при хранении пищевой продукции?

17. Какая продукция подлежит приемке в объект питания?

18. Что нужно делать с пищей по истечении срока годности?

19. Что является объектами производственного контроля?

20. Основными компонентами здорового образа жизни являются?

21. Сроки хранения приготовленных блюд?

22. Пять ключевых правил приготовления продуктов по рекомендации ВОЗ?

23. Правила обработки яиц?

24. Какие оборудование, емкости, тару, инвентарь, посуда не допускаются к использованию в объекте?

25. Когда осуществляется выдача готовых блюд?

26. Что такое критическая контрольная точка?

27. Как поступать с лицами, своевременно не прошедшими обязательный медицинский осмотр?

28. Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям?

29. Пищевые отравления – это?

30. В соответствии с какой маркировкой должна использоваться кухонная посуда для приготовления пищи?

31. Сколько времени допускается хранить очищенные сырые овощи?

32. При наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа) что разрешается в ней хранить?

33. Как проводится текущая уборка помещений?

34. Какие продукты запрещается принимать в организацию?

35. Какие требования должны соблюдаться при хранении пищевой продукции?

36. Какие требования предъявляются к таре для пищевой продукции?

37. С какой продукцией не допускается совместное хранение доброкачественной пищевой продукции?

38. Какие вещества не должна содержать пищевая продукция для детского питания?

39. Какие сведения должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции?

40. Какие требования предъявляются к указанию в маркировке срока годности пищевой продукции?

41. Каким прибором для определения температурно-влажностного режима должны оснащаться складские помещения для пищевой продукции?

42. Какие продукты не допускается принимать в учреждение образования?

43. Какие условия хранения пищевых продуктов должен контролировать кладовщик в складских помещениях?

44. Какие из яиц допускается использовать в питании детей?

45. В течение какого времени допускается реализация скоропортящейся пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки с момента вскрытия упаковки, если организацией-изготовителем не указано иное?

46. Требования, предъявляемые к маркировке пищевой продукции?

47. Какие пищевые продукты и блюда отвечают принципам детской диететики?

48. Какие колбасы, сосиски вареные должны использоваться в питании детей?

49. Как не передается ВИЧ-инфекция?

50. Что такое инфекционные заболевания?

51. Правила личной гигиены, касающиеся санитарной одежды работников объекта питания?

52. В течение какого времени должны сохраняться товаро-сопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки)?

53. Какие требования должны соблюдаться к обращению пищевых продуктов в учреждении на этапе ее хранения?

54. Как называется прибор для определения относительной влажности воздуха?

55. Каким образом должны храниться загрязненные землей овощи от других пищевых продуктов, в том числе от свежих овощей, фруктов и ягод?

56. Что не должно входить в состав пищевой продукции для детского питания?

57. Как часто проводится смена санитарной одежды?

58. Набор уборочного инвентаря для объекта питания?

59. Как проводится мытьё рук после посещения туалета?

60. Что такое дератизация?

61. Основные симптомы воздушно-капельных инфекций?

62. Что должны обеспечить состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение?

63. Требования к мытью кухонной посуды и инвентаря?

64. Как просушиваются кухонная посуда и инвентарь?

65. Требования к мытью подносов?

66. Условия для мытья оборотной тары?

67. Требования к инженерным коммуникациям (водоснабжение, канализация) объекта питания?

68. Как должны храниться чистые разделочные доски, ножи?

69. Требования к санитарной одежде?

70. Когда следует мыть руки ?

71. Требования к содержанию полов в объекте питания?

72. Правила сбора пищевых отходов?

73. Правила хранения моющих и дезинфицирующих средств?

74. Является ли обязательным наличие разработанной инструкции о правилах мытья в местах ручной мойки посуды и инвентаря?

75. Что обязаны делать работники объекта питания при появлении у них признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела?

76. Допускается ли повторное использование одноразовой посуды ?

77. Где должны храниться чистые разделочные доски и ножи?

78. Требования к инвентарю для мытья посуды?

79. Как должна быть организована стирка санитарной одежды в объекте питания?

80. Разрешается ли работникам объектов питания входить в производственные помещения без санитарной одежды?

81. Чем должны быть укомплектованы умывальники для рук на объекте питания?

82. Принципы рационального питания?

83. Во сколько этапов проводиться обработка кожи рук персонала антисептиком?

84. Какие требования предъявляются к хранению посуды после мытья?

85. Порядок уборки в производственных помещениях объекта питания?

86. Какой должен быть выделен уборочный инвентарь в объекте питания?

87. Производственная деятельность столовых приостанавливается при прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения?

88. Требования к мытью столовой посуды ручным способом?

89. В соответствии с какой маркировкой должна использоваться кухонная посуда для приготовления пищи?

90. Какой продукции запрещается обращение на объектах питания?

91. Когда необходимо использовать одноразовые перчатки?

92. Где допускается хранить яйца?

93. Допускается ли использовать пластмассовую посуду на объекте питания?

94. Когда должна проводиться заправка салатов?

95. Сколько раз необходимо мыть руки после посещения туалета?

96. С какой периодичностью необходимо производить смену санитарной одежды?

97. Пищевые отравления немикробного происхождения - это?

98. Репродуктивное здоровье - это?

99. Какие требования необходимо выполнять при кулинарной обработке пищевых продуктов?

100. Какие требования должны соблюдать работники объекта питания при приготовлении пищи?

101. В каком журнале работники объекта питания учреждения должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья и членов своей семьи?

102. Требования к проведению С-витаминизации?

103. Какие требования предъявляются к размораживанию рыбы?

104. Меры профилактики глистных заболеваний?

105. Личная и общественная гигиена – это?

**Вопросы для аттестации по курсу гигиенического обучения техперсонала учреждений образования**

1. Требования к содержанию территории учреждений образования?
2. Что такое дезинфекция?
3. Требования к проведению уборки помещений?
4. Основные симптомы гриппа?
5. Правила работы с грязным бельем?
6. Требования к мытью уборочного инвентаря?
7. Какой уборочный инвентарь должен быть для уборки прачечной?
8. Каким образом должно осуществляться хранение моющих и дезинфицирующих средств?
9. Меры профилактики воздушно – капельных инфекций?
10. Пути формирования здорового образа жизни?
11. Какое покрытие должны иметь подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки?
12. Каким образом должен маркироваться уборочный инвентарь в учреждении образования?
13. При каких воздушно-капельных инфекциях проводятся дезинфекционные мероприятия по бактерицидному типу?
14. Что включает генеральная уборка при получении экстренного извещения из ЦГЭ?
15. Чем должны быть оснащены санузлы?
16. Требования к проведению влажной уборки в помещениях учреждений образования?
17. Требования к оборудованию санитарно-бытовых помещений?
18. Каким образом проводится обработка спортивного оборудования и инвентаря?
19. Какая должна быть температура воздуха в холодный период года в учебных кабинетах, библиотеке, читальном зале, помещениях для дополнительного образования?
20. Где хранится уборочный инвентарь?
21. Какие инфекционные заболевания относятся к группе воздушно - капельных инфекций?
22. Что подлежит ежедневной влажной уборке?
23. Как часто проводится смена полотенец в учреждениях образования?
24. Требования по проведению генеральной уборки в учреждениях образования (за исключением объекта питания)?
25. Кратность очистки светильников и окон в учреждениях образования?
26. Требования к уходу за ковровыми изделиями?
27. Условия, при которых проводится уборка помещений?
28. Требования к уборочному инвентарю для туалетных и санузлов?
29. Правила эксплуатации жалюзийных решеток вытяжных вентиляционных систем?
30. Пять ключевых правил приготовления продуктов по рекомендациям ВОЗ?
31. Что запрещается (или не допускается) на территории учреждений для детей?
32. Что такое дезинсекция?
33. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий в учреждении образования в присутствии детей?
34. Что должно выделяться для сбора грязного белья?
35. Требования к мытью уборочного инвентаря?
36. Какой выделяется в учреждениях образования уборочный инвентарь?
37. Какие условия должны быть созданы для соблюдения личной гигиены обучающихся в местах проживания?
38. Требования к содержанию площадки для сбора мусора и пищевых отходов?
39. Кратность проведения генеральной уборки помещений?
40. Чем должны быть укомплектованы умывальники в УО?
41. Как часто проводится смена постельного белья в учреждениях образования?
42. Что такое дезинфекция?
43. Источники инфекционных заболеваний?
44. Какие требования предъявляются к санитарной одежде и средствам индивидуальной защиты уборщика?
45. Что такое здоровый образ жизни?
46. Что такое -инфекционные заболевания?
47. Что такое дератизация?
48. Меры защиты от нападения клещей?
49. Что относится к острым кишечным инфекциям?
50. Что должны быть в санитарных узлах учреждений образования?
51. Что включает личная гигиена?
52. Каким образом проводится обработка спортивного оборудования и инвентаря?
53. Что подлежит в учреждениях образования дезинфекции?

**Вопросы для аттестации по курсу гигиенического обучения помощников воспитателей учреждений дошкольного образования**

1. Как часто проводится смена санитарной одежды помощниками воспитателей?
2. Что включает в себя понятие личная гигиена?
3. Как часто проводится смена постельного белья в учреждении?
4. Как проводится саквозное проветривание?
5. Как часто должны очищаться окна в учреждении с внутренней стороны?
6. Требования, предъявляемые к спортивному и игровому оборудованию на территории учреждения?
7. Укажите правильную последовательность мытья посуды?
8. Основные требования, которым должна соответствовать пища, потребляемая человеком?
9. Пути передачи острых кишечных инфекций
10. Что включает комплект санитарной одежды помощника воспитателя?
11. Как часто долна осуществляться очистка ковров в учреждении?
12. Как проводится ополаскивание посуды ручным способом?
13. Правила мытья и хранения салфеток, щеток для мытья посуды в групповых ячейках?
14. Как проводится одностороннее проветривание?
15. За сколько минут до возвращения воспитанников в групповые ячейки завершается проветривание?
16. Требования, предъявляемые к песочницам и песку?
17. Что относятся к основным компонентам здорового образа жизни?
18. Особенности, характерные для пищевых отравлений?
19. Какие правила личной гигиены помощники воспитателей должны соблюсти перед началом работы?
20. Как часто проводится смена полотенец в учреждении?
21. Какой тип проветривания проводится в присутствии воспитанников?
22. Требования, предъявляемые к территории учреждения?
23. Правила уборки детских шкафчиков для одежды?
24. Правила мытья полов в основных помещениях групповых ячеек?
25. Как не передается ВИЧ-инфекция?
26. Что относятся к основным симптомам кишечных инфекций?
27. Что подлежит в групповых ячейках учреждения дезинфекции?
28. Требования к расстановке кроватей в спальном помещении?
29. Кем проводится профилактическая дезинфекция в групповой ячейке?
30. Требования к хранению столовых приборов в групповых ячейках?
31. Требования к сбору пищевых отходов в групповых ячейках?
32. Какие инфекционные заболевания относятся к группе воздушно-капельных инфекций?
33. Что должны делать при посещении санузла работники УДО?
34. Требования к хранению питьевой воды для детей?
35. Что такое инфекционные заболевания?
36. Что такое здоровый образ жизни?
37. Требования к проведению влажной уборки в учреждениях дошкольного образования?
38. Требования к мытью индивидуальных горшков?
39. Как осуществляется сбор и временное хранение отработанных газоразрядных ламп искусственного освещения?
40. Требования к кроватям в дошкольном учреждении?
41. Кто в учреждениях должен быть обеспечен санитарной одеждой?
42. Требования к проведению влажной в помещениях прачечной?
43. Требования к устройству прачечной?
44. Требования к оборудованию умывальных раковин для мытья рук?
45. Требования к хранению уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции?

**Вопросы для аттестации по курсу гигиенического обучения воспитателей, заведующих учреждений дошкольного образования**

1. Что должно быть учтено при проведении рассаживания воспитанников?
2. С какого возраста (группа) допускается организовывать дополнительные занятия с воспитанниками?
3. Какова периодичность стирки кукольной одежды?
4. В какое количество рядов допустимо устанавливать двухместные столы?
5. Каким должно быть расстояние первого ряда столов от светонесущей стены?
6. Какая продолжительность интервалов между основными приемами пищи воспитанников?
7. Какова должна быть температура воздуха в спальных помещениях для детей от 3 лет?
8. Использование каких игрушек запрещено детьми до 3 лет и в медицинском изоляторе?
9. Основные требования к пище, которую потребляет человек?
10. Пути передачи острых кишечных инфекций?
11. Как часто проводится корректировка рассаживания воспитанников?
12. С какого возраста допускается использование детьми ПЭВМ и ВДТ?
13. Какова должна быть температура воздуха в приемных-раздевальных, групповых с зоной отдыха, игровых, туалетных для детей от 3 лет?
14. В какое количество рядов допустимо устанавливать четырехместные столы?
15. Каким должно быть расстояние между рядами столов, за исключением первого ряда столов от светонесущей стены?
16. О чем необходимо информировать родителей воспитанников?
17. Сколько комплектов постельного белья и полотенец должно выделяться из расчета на одного воспитанника?
18. Какова периодичность стирки кукольной одежды?
19. Что относится к основным компонентам здорового образа жизни?
20. Какие особенности, характерны для пищевых отравлений?
21. Как рассаживают ребенка с ведущей левой рукой по отношению к ребенку-правше?
22. Какова длительность перерывов между занятиями?
23. Каким должно быть расстояние от первых столов до настенной доски?
24. Продолжительность физкультурных пауз на занятиях для воспитанников?
25. Что предусматривает утренний прием воспитанника?
26. Правила ухода за мягконабивными игрушками
27. Как не передается ВИЧ-инфекция?
28. Какие основные меры профилактики глистных заболеваний?
29. Какие требования предъявляются к песку для наполнения песочниц на детской площадке в учреждениях для детей?
30. Могут ли использоваться для детей в группах вместо стульев табуретки и скамейки?
31. Требования к содержанию постельных принадлежностей и постельного бельяв учреждениях дошкольного образования?
32. При каких условиях допускается использование ПЭВМ и ВДТ в учреждениях дошкольного образования?
33. Что предусматривает распорядок дня воспитанников в учреждении дошкольного образования?
34. Как обрабатываются игрушки для игры на улице?
35. Сколько времени может хранится кипяченая вода, используемая для организации питьевого режима?
36. Меры профилактики острых кишечных инфекций?
37. Каким требованиям должна соответствовать пища, которую потребляет человек?
38. Продолжительность занятий с детьми в возрасте от 3 до 4 лет?
39. Продолжительность перерывов между занятиями с детьми?
40. Какая продолжительность физкультминутки?
41. С какой периодичностью должны проводиться прогулки для детей на открытом воздухе?
42. Какое расстояние должно быть между рядами столов при рассаживании воспитанников?
43. Как передается ВИЧ-инфекция?
44. Какие основные пути передачи острых кишечных инфекций?
45. Как проводится одностороннее проветривание помещений?
46. Из каких частей должно состоять занятие по физической культуре у воспитанников?