



**Многопрофильный
Образовательный центр
ЮФО**

ООО «Физио-Мед»

ИНН 5003075420, КПП 23080100, ОГРН 1095003006163
350031, г. Краснодар, поселок Березовый, ул. им. Бехтерева В.М.,
дом № 2А, корпус № 1, пом. 57-62

Лицензия на осуществление медицинской деятельности
ЛО-23-01-014361 от 20 февраля 2020г.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности
09881 от 31.04.2021г.

Тел.: 8 (861) 206-22-40, 8 (918) 951-84-81
info@obrazovanie.center www.obrazovanie.center

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И АТТЕСТАЦИЯ (САНМИНИМУМ)

В нашем Многопрофильном Образовательном Центре можно пройти профессиональное гигиеническое обучение заочно, с применением дистанционных образовательных технологий. Теперь можно, не выходя из дома, используя компьютер (при наличии доступа в интернет), пройти заочное гигиеническое обучение и оплатить услугу гигиенической подготовки и аттестации с помощью банковской карты.

После регистрации, изучения лекционного материала и успешного прохождения теста на знание санитарно - гигиенических требований можно будет оформить личную медицинскую книжку. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ст. 36. Приказом Минсоцразвития от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников – ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;
- для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года.

Основные темы для изучения:

Во время прохождения аттестации сотрудники изучают несколько достаточно важных разделов:

- законодательное регулирование санитарно-эпидемиологической ситуации.
- санитарно-гигиенические предписания для предприятий общественного питания.
- профилактика заражения населения инфекционными и иными заболеваниями, передающимися контактным путем.
- способы и особенности становления здорового образа жизнедеятельности населения.

В экзамен по санитарному минимуму для работников сферы общественного питания обязательно включаются вопросы об отравлениях, инфицировании человека, о профилактике и санитарных режимах, а также предоставляется информация, касающаяся личной гигиены и иных санитарных требований.

Стоимость обучения:

400 руб.

Формат обучения:

заочное обучение с применением дистанционных образовательных технологий (без отрыва от производства)

Перечень групп работников, подлежащих гигиеническому обучению и аттестации:

- Гигиеническое обучение начальников, воспитателей, вожатых детских оздоровительных лагерей
- Гигиеническое обучение работников пищеблоков детских оздоровительных лагерей
- Гигиеническое обучение технических работников (обслуживающий персонал) детских оздоровительных лагерей
- Гигиеническое обучение педагогов общеобразовательных организаций
- Гигиеническое обучение работников организаций дополнительного образования детей.
- Гигиеническое обучение работников начального профессионального образования.
- Гигиеническое обучение преподавателей ВУЗов
- Гигиеническое обучение инженерно-технических работников работающих с пестицидами и агрохимикатами
- Гигиеническое обучение рабочих профессий работающих с пестицидами и агрохимикатами
- Гигиеническое обучение работников организаций, оказывающих парикмахерские и косметические услуги.
- Гигиеническое обучение работников фармацевтических и аптечных учреждений
- Гигиеническое обучение медицинских работников, кроме младшего мед. Персонала
- Гигиеническое обучение младшего медперсонала, организаций, осуществляющих медицинскую деятельность
- Гигиеническое обучение горничных и уборщиц гостиниц и общежитий
- Гигиеническое обучение работников прачечных и организаций химической чистки изделий
- Гигиеническое обучение работников бань.
- Гигиеническое обучение работников водопроводно-канализационного хозяйства
- Гигиеническое обучение работников системы коммунально - бытового обслуживания
- Гигиеническое обучение работников торговли промышленными товарами
- Гигиеническое обучение работников плавательных бассейнов
- Гигиеническое обучение работников организаций торговли продовольственными товарами
- Гигиеническое обучение работников организаций общественного питания
- Гигиеническое обучение работников предприятий мясо- и птицеперерабатывающей промышленности
- Гигиеническое обучение работников кондитерских производств
- Гигиеническое обучение работников хлебопекарной и макаронной промышленности.