

Семинар на тему: «Подготовка образовательных учреждений к летней оздоровительной кампании 2017 года, актуальные требования законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения»

Целевая аудитория: начальники и медицинские работники лагерей, специалисты администрации и работники управлений образования МО, заведующие производством, шеф-повара.

«ЛОК 2017- актуальные требования санитарного законодательства»

№ п/п	Тема	Освещаемые вопросы	Продолжительность выступления	Исполнитель
1.	Законодательство в области обеспечения СЭБ в ЛОУ в период ЛОК	<ul style="list-style-type: none"> -Нормативно-правовая база обеспечения летнего отдыха детей - требования к подготовке ЛОУ - требования к территории, помещениям для пребывания детей, в том числе медицинского назначения: набор, оборудование, внутренняя отделка, требования к условиям пребывания детей - требования к персоналу ЛОУ - организация производственного контроля в ЛОУ - соблюдение санитарного режима в помещениях ЛОУ 	1 час	ОЭУВиО
2.	Летний оздоровительный лагерь как элемент системы дополнительного образования	Вопросы лицензирования дополнительного образования в ЛОУ	30 мин	ОЭУВиО
3.	Гигиена режима дня. Требования к организации образовательного процесса по дополнительному образованию.	Продолжительность отдельных режимных моментов (сон, прием пищи, отдых, образовательная деятельность, спортивные и массовые мероприятия, оздоровительные и закаливающие процедуры и т.д.). Гигиенические принципы организации образовательной деятельности дополнительного образования. Гигиенические рекомендации к использованию технических	30 мин	ОЭУВиО

		средств.		
4.	Гигиенические требования к организации питания детей в ЛОУ	Значение питания для нормального развития ребенка. Роль б,ж,у. Сбалансированное питание. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов. С-витаминизация готовой пищи. Требования к хранению и кулинарной обработке пищи. Нормы белков, жиров, углеводов, витаминов, калорийность. Замена продуктов. Основные гигиенические требования к помещению пищеблока, оборудованию, качеству обработки тары, посуды, инвентаря.	1 час	ОЭУВиО
	Перерыв (кофе-брейк)	С 13.00-13.45		
5.	Профилактика заболеваний детей в ЛОУ	Инфекционные болезни: источник, механизмы передачи возбудителей инфекционных болезней. Основные направления профилактики. Национальный календарь профилактических прививок. Болезни передаваемые воздушно-капельным, пищевым, водным, контактно- бытовым, парентеральным путем.	1 ч	ОЕОиАР (ЭО)
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к перевозкам организованных групп детей к период ЛОК	Организация перевозок детей автотранспортом и железнодорожным транспортом.	30 мин	ОЭУВиО
7.	Защита прав потребителей при организации летнего отдыха детей	Закон РФ «О защите прав потребителей» ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» N 132-ФЗ	30 мин	ЗПП
8.	Ответы на вопросы		30мин	