

## УТВЕРЖДЕНО

на заседании Научно-методического совета  
31.10.2023, протокол № 10

<p style="text-align: center;"><b>Перечень практических навыков по учебной дисциплине «Гигиена питания» Профиль субординатуры «Гигиена и эпидемиология» Специальность «Медико-профилактическое дело» 6 курс</b></p>
<p>1. Проведение проверки/мониторинга санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания на соответствие действующим санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>молокоперерабатывающих предприятий;</li><li>хлебозаводов;</li><li>мясоперерабатывающих предприятий;</li><li>хранилищ овощей и фруктов;</li><li>продовольственных магазинов;</li><li>рынков</li></ul>
<p>2. Подготовка по результатам проверки/мониторинга объектов пищевой промышленности и общественного питания установленных законодательством материалов: акта, справки, акта отбора проб, акта инструментальных исследований, служебной записки, протокола об административном правонарушении (при выявлении последнего), предписания, постановления о наложении административного взыскания, заключения, рекомендаций и др. (далее – материалы)</p>
<p>3. Определение энергетических потребностей организма с учетом основного обмена и коэффициента физической активности с подготовкой рекомендаций/предложений лицам:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>отдельных профессиональных групп;</li><li>отдельных возрастных групп</li></ul>
<p>4. Определение на технологической линии производства и реализации пищевых продуктов участков повышенного риска контаминации (точки НАССР) готовой продукции микроорганизмами и химическими веществами с подготовкой материалов по результатам определения при изготовлении:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>готовой молочной продукции с внесением закваски после пастеризации сырья (сметана, творог, йогурты и др.);</li><li>кондитерских изделий без термической обработки на конечной стадии производства (торты, пирожное и др.);</li><li>салатов (закусок) из свежих овощей, фруктов, ягод</li></ul>
<p>5. Гигиеническая оценка фактического питания населения по меню-раскладке с подготовкой результатов и предложений по оптимизации питания с учетом:</p>

отдельных профессиональных групп (профессий); отдельных возрастных групп
6. Оценка гигиенических условий для обеспечения безопасного выездного питания населения (ярмарки, питание в полевых условиях механизаторов во время страды и др.) с подготовкой материалов по результатам оценки
7. Установление причин и условий возникновения случаев пищевых отравлений с подготовкой соответствующих материалов, в том числе с передачей их в установленном законодательством порядке в следственные органы на предмет оценки специалистами тяжести факта совершенного правонарушения
8. Проверка условий и сроков хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов с подготовкой соответствующих материалов
9. Подготовка материалов по результатам проверки для доклада на заседании местного исполнительного комитета
10. Разработка обучающих материалов (лекции, презентации, буклеты и др.) для санитарного просвещения населения в области здорового питания
11. Выступление в средствах массовой информации (радио, телевидение, газеты и др.) по соблюдению требований здорового питания и профилактике пищевых отравлений
12. Установление причинно-следственной зависимости заболеваемости населения от условий питания и качественного водоснабжения
13. Подготовка ответов на запросы государственных органов, индивидуальных предпринимателей, физических лиц
<b>Перечень практических навыков по учебной дисциплине «Лабораторные исследования в гигиене питания» Профиль субординатуры «Лабораторные исследования» Специальность «Медико-профилактическое дело» 6 курс</b>
1. Отбор проб пищевых продуктов и воды для санитарно-гигиенического обследования с оформлением соответствующих сопроводительных материалов
2. Оценка органолептических свойств пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними, а также питьевой воды, соков, напитков по консистенции, вкусу, запаху, цвету
3. Лабораторное определение качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними, а также питьевой воды, соков, напитков с подготовкой соответствующих заключений и предложений по результатам исследований физико-химических свойств (наличие антибиотиков, пестицидов, нитратов, нитрозаминов) и микробиологических показателей (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, обменность кишечной палочкой, наличие патогенных микроорганизмов)

4. Санитарно-гигиеническое обследование с использованием лабораторно-инструментального метода объектов по производству и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, питьевой воды, соков, напитков с подготовкой соответствующих заключений и предложений

5. Выступление в средствах массовой информации (радио, телевидение, газеты и др.) с изложением показателей качества пищевых продуктов, продовольственного сырья, питьевой воды, соков, напитков в рамках соблюдения населением принципов здорового и безопасного питания

**Перечень практических навыков  
по учебной дисциплине «Гигиена питания»  
Профиль субординатуры «Клиническая (госпитальная) эпидемиология»  
Специальность «Медико-профилактическое дело» 6 курс**

1. Проведение бракеража готовых блюд на пищеблоке организации здравоохранения

2. Проведение и контроль витаминизации рационов питания, оформление заключения

3. Отбор суточных проб на пищеблоке организации здравоохранения

4. Оценка соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках организаций здравоохранения и столовых (буфетах) лечебных отделений

5. Проведение расследования случаев пищевых отравлений в организациях здравоохранения с принятием мер по их ликвидации и дальнейшему недопущению с оформлением соответствующей документации

6. Проверка сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации в организации здравоохранения пищевых продуктов

7. Проведение бесед, чтение лекций по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни

Заведующий кафедрой общей гигиены

Н.Л. Бацукова