



УТВЕРЖДАЮ:

Главный врач ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в
Смоленской области»

Л. М. Сидоренкова

« » 20__ г.

УВАЖАЕМЫЕ РУКОВОДИТЕЛИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ!

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» совместно с специалистами Управления Роспотребнадзора по Смоленской области, во исполнение поручения Президента РФ от 27.12.2017г. №пр. – 321ГС, приказа Роспотребнадзора от 17.07.2018г. № 629, проводит обучающие мероприятия для хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по вопросам соблюдения требований действующего законодательства.

**МЕРОПРИЯТИЯ ПРОВОДЯТСЯ НА БЕЗВОЗМЕЗДНОЙ ОСНОВЕ,
ЕЖЕМЕСЯЧНО, СОГЛАСНО УТВЕРЖДЕННОМУ ГРАФИКУ.**

по адресу: г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, корпус 2

(Отделение гигиенического образования и консультационных услуг).

График проведения мероприятий.

Дата проведения	Тема мероприятия	Время проведения	Ответственное лицо
27.11.2018г.	1. Изучение санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	14:00	И.В Матыченкова, зав. отделением гигиенического образования и консультационных услуг
	2. Риск - ориентированный подход при проведении плановых контрольно-надзорных мероприятий.	14:40	Л.В. Ляпишева, ведущий специалист – эксперт отдела санитарного надзора Роспотребнадзора
	3. Профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организациях	15:00	Ю.В. Хабанов, врач методист, М.В. Якушева,

	общественного питания.		начальник отдела эпидемиологического надзора Роспотребнадзора
	4. Организация оказания услуг на предприятиях общественного питания	15:30	Е.А. Калугина, ведущий специалист- эксперт отдела защиты прав потребителей Роспотребнадзора
18.12.2018г.	1. Изучение санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	14:00	И.В Матыченкова- зав. отделением гигиенического образования и консультационных услуг
	2. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, обработке сырья и производству продукции, раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.	14:40	Л.В. Ляпишева, ведущий специалист – эксперт отдела санитарного надзора Роспотребнадзора
	3. Профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организациях общественного питания.	15:00	Ю.В. Хабанов, врач методист, М.В. Якушева- начальник отдела эпидемиологического надзора Роспотребнадзора
	4. Организация оказания услуг на предприятиях общественного питания	15:30	Л.В. Омельченко- начальник отдела защиты прав потребителей

Заведующий отделением гигиенического образования и консультационных услуг

(подпись)

И.В. Матыченкова/