

График

проведения обучающих мероприятий для хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания

п/п	Дата, время проведения мероприятия	Наименование мероприятия, тема
1.	Лекция 27.02.2019 г. в 11:00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Важность проведения производственного контроля на объектах общественного питания. Область аккредитации ИЛЦ Филиала. Кратность и периодичность прохождения медицинского осмотра работниками общественного питания. Консультирование, тестирование.
2.	Лекция 28.03.2019 г. в 11: 00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли и производству хлеба. Подготовка к сезону объектов общественного питания. Консультирование, тестирование.
3.	Семинар 17.04.2019 г. в 11: 00 ч. Администрация г.Заринска	Подготовка к сезону объектов общественного питания. Организация оказания услуг на предприятиях общественного питания. Требования к обработке сырья и производству продукции. Сопроводительные документы на поступающее сырье и продукцию. Разъяснение требований ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.» Консультирование, тестирование.
4.	Семинар 15.05.2019 г. в 11: 00 ч. Администрация Тогульского района	Мотивация к добросовестному поведению субъектов предпринимательства, направленному на выполнение обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Подготовка к сезону объектов общественного питания. Оформление уголка потребителя. Последствия несоблюдения требований санитарного законодательства. Ответственность предпринимателей за прием на работу работников без личной медицинской книжки, без прохождения медицинского осмотра. Консультирование, тестирование.
5.	Семинар 20.06.2019 г. в 11: 00 ч. Администрация Залесовского сельсовета	Обеспечение безопасности жизни и здоровья потребителей, требований по размещению, планировке производственных помещений, оборудованию помещений в целях соблюдения поточности технологических процессов, изготовления и реализации продукции в соответствии с требованиями нормативных документов. Профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли и предприятиях по производству хлеба. Консультирование, тестирование.
6	Лекция 31.07.2019 г. в 11: 00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Обязательные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре используемых на предприятиях общественного питания. Организация оказания услуг на предприятиях общественного питания. Требования к обработке сырья и производству продукции. Сопроводительные документы на поступающее сырье и продукцию. Разъяснение требований ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Консультирование, тестирование
7	Лекция 29.08.2019 г.	Требования к условиям труда на предприятиях общественного питания, личная гигиена персонала.

	в 11: 00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Оформление уголка потребителя. Последствия несоблюдения требований санитарного законодательства. Ответственность предпринимателей за прием на работу работников без личной медицинской книжки, без прохождения медицинского осмотра. Консультирование, тестирование
8	Семинар 18.09.2019 г. в 11: 00 ч. Администрация Кытмановского района	Нормативно-правовое регулирование по соблюдению обязательных требований действующего законодательства, санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания, риск-ориентированный подход при организации контрольно-надзорных мероприятий, направленный на предупреждение, выявление, пресечение нарушений, санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания. Консультирование, тестирование
9	Лекция 30.10.2019 г. в 11: 00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Обязательные требования к транспортировке, приему, хранению пищевой продукции, приготовлению блюд и кулинарных изделий, реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания. Консультирование, тестирование
10	Лекция 27.11.2019 г. в 11: 00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Мотивация к добросовестному поведению субъектов предпринимательства, направленному на выполнение обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Консультирование, тестирование
11	Лекция 18.12.2019 г. в 11: 00 ч. Учебный класс г.Заринск ул. Горького, 16	Разработка программы профилактических мероприятий по снижению рисков причинения вреда в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей на предприятиях общественного питания. Оформление уголка потребителя. Последствия несоблюдения требований санитарного законодательства. Ответственность предпринимателей за прием на работу работников без личной медицинской книжки, без прохождения медицинского осмотра. Консультирование, тестирование