

# **Описание дополнительной профессиональной программы «Соблюдение санитарных норм и правил работниками сферы туризма и сервиса»**

## **Модуль 1. Теоретический блок**

1. Нормативно-правовое обеспечение в сфере гостиничного бизнеса
2. Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса
3. Санитарные требования к содержанию и уборке:  
номерного фонда гостиниц, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи  
бассейнов, спа-салонов  
зон приема пищи (столовая, ресторан)  
прачечных, химчисток  
салонов красоты
4. Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг
5. Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса

## **Модуль 2. Практический блок**

1. Перечень документов, необходимых на объектах гостиничного бизнеса
2. Алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекционных заболеваний, передающихся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса
3. Алгоритм проведения текущей и генеральной уборки, а также дезинфекции в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
4. Алгоритм использования моющих и дезинфицирующих средств при уборке зон приема пищи

5. График текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения

6. Требования к номерам гостиниц

Программа предназначена для педагогических работников и других сотрудников, профессиональная деятельность которых связана с туризмом и сервисом (директоров гостиниц, управляющих, менеджеров, сотрудников службы бронирования, ресторанов, номерного фонда и др.).