**Перечень вопросов для зачета (6 курс, 12 семестр)**

1. Государственный контроль за соблюдением законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей.

2. Контроль за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг.

3. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации надзора в отношении организаций юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в предприятиях торговли, общественного питания, и оказанию услуг по выполнению требований законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров и другие полномочия.

4. Организация проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров.

5. Проведение проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров.

6. Оформление результатов проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров.

7. Принятие мер по результатам проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров.

8. Санитарно-эпидемиологические мероприятия при оказании услуг питания и торговли продовольственных и непродовольственных товаров.

9. Обеспечение соблюдения микроклимата в помещениях при проведении общественных мероприятий.

10. Обеспечение проведения влажной уборки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений для проведения общественных мероприятий.

11. Соблюдение требований санитарного законодательства при организации питьевого режима во время проведения общественных мероприятий.

12. Обеспечение наличия согласования мест питания и ассортимента питания людей, при организации общественных мероприятий.

13. Организация контроля за отсутствием у людей признаков инфекционных заболеваний при проведении общественных мероприятий.

14. Обеспечение медицинского освидетельствования и гигиенической подготовки работников, задействованных в проведении общественных мероприятий.

15. Действия при возникновении случаев пищевых отравлений у людей в организованных коллективах, обеспечение проведения противоэпидемических мероприятий, отстранение от участия в массовых мероприятиях людей с признаками инфекционных заболеваний;

16. Анализ представленных документов и полученной информации в ходе проверки (документации, необходимой для оценки санитарно-технического, санитарно-эпидемиологического состояния объекта, состояния здоровья связанных с проверяемым объектом лиц).

17. Анализ данных лабораторных, инструментальных исследований (при проведении исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок).

18. Установление соответствия/несоответствия объекта санитарно-эпидемиологическим нормативам, написание акта проверки объекта.

19. Выдача предписания по окончании контрольно-надзорных мероприятий в случае несоответствия объекта установленным санитарно-эпидемиологическим нормативам.

20. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре для пищевой продукции при проведении общественных мероприятий.

21. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов при проведении общественных мероприятий.

22. Требования к обработке сырья и производству продукции, выпускаемой организациями, являющимися исполнителями обеспечения питанием при проведении общественных мероприятий.

23. Санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение распространения инфекционных заболеваний, источником которых является пищевая продукция.

24. Требования к размещению организаций торговли при организации торговли при проведении общественных мероприятий.

25. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений.

26. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли на время проведения массовых мероприятий.

27. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде.

28. Требования к приему и хранению пищевых продуктов.

29. Требования к реализации пищевых продуктов.

30. Личная гигиена персонала предприятия торговли, осуществляющего прием, хранение и реализацию продовольственных и непродовольственных товаров.