

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

А. А. Шилина

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Учебно-методическое пособие по изучению
дисциплины для студентов, обучающихся в
бакалавриате по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2023

УДК 658.5

Рецензент

кандидат технических наук, доцент,

доцент кафедры технологии продуктов питания

ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

О. Н. Анохина

Шилина, А. А.

Санитария и гигиена питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 33 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Санитария и гигиена питания» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, материалы по подготовке к практическим занятиям, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (форма обучения заочная).

Табл. 2, список лит. – 15 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 13 октября 2023 г., протокол № 2

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 октября 2023 г., протокол № 8

УДК 658.5

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет», 2023 г.

© Шилина А. А., 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ.....	14
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	25
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	26
ПРИЛОЖЕНИЯ	28

ВВЕДЕНИЕ

В современных условиях высокой конкуренции в индустрии общественного питания важным фактором, по-прежнему остается, создание не только вкусных и оригинальных, но и безопасных блюд. Обеспечить безопасность здоровья потребителя возможно только при условии соблюдения санитарных норм и правил.

Целью изучения учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование у студента понятий и знаний санитарного законодательства как важной составляющей современного предприятия общественного питания, а также процесса оказания услуг питания, в целом.

В ходе изучения дисциплины осуществляется рассмотрение основных теоретических вопросов, связанных с изучением санитарно-гигиенических требований, а также их практического применения.

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к блоку 1 части ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие знания, умения и навыки:

знать:

- санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственных товаров;
- гигиенические характеристики основных компонентов пищи;
- основы личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- профилактику пищевых отравлений и инфекций, глистных заболеваний;

уметь: поддерживать необходимый санитарный режим труда в условиях производства на предприятиях общественного питания;

владеть:

- методологией проектирования предприятий общественного питания, отвечающих установленным санитарно-гигиеническим требованиям;
- методами оценки качества и безопасности сырья, готовых продуктов, а также факторов внешней среды.

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания», студент должен активно работать на лекционных и практических занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. Тестирование и решение практических задач обучающихся проводится на

практических занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых и практических заданий представлен в разделе 2 настоящего учебно-методического пособия.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки.

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень типовых заданий, в том числе для подготовки докладов, к практическим занятиям и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Санитария и гигиена питания», студент должен научиться работать на лекциях, практических занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Освоение каждой темы начинается с постановки преподавателем цели занятия. Излагаемый материал должен быть построен таким образом, чтобы максимально полно преподнести актуальную информацию в соответствии с поставленной целью.

В ходе изучения дисциплины важное место отводится изучению действующих санитарно-гигиенических требований для предприятий общественного питания. Задача лектора научить использовать действующие нормативные документы и применять установленные нормы и требования.

Студентам важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом по дисциплине, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1– Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	2	0,5

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
2	Краткая гигиеническая характеристика факторов внешней среды	2	-
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	1,5	1
4	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов	4	1
5	Санитарный режим предприятий общественного питания	2	1
6	Личная гигиена сотрудников	2	2
7	Отравления	0,5	0,5
Итого		14	6

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

Тема 1. Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Ключевые вопросы темы

1. Понятийный аппарат
2. Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Контрольно-надзорные мероприятия.

Ключевые понятия: санитария, гигиена, Роспотребнадзор, плановые контрольно-надзорные мероприятия, внеплановые контрольно-надзорные мероприятия.

Литература: [1–3].

Методические рекомендации

Первое вводное занятие посвящено знакомству с изучаемой дисциплиной. Задача преподавателя раскрыть основные термины «санитария», «гигиена», «санитарно-эпидемическое благополучие», объяснить основные задачи дисциплины «Санитария и гигиена питания».

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) — федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере защиты

прав потребителей, здорового питания, в области организации питания, обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, разработке и утверждению государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, а также по организации и осуществлению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.

Роспотребнадзор имеет сложную систему органов и учреждений, которые обеспечивают санитарно-эпидемиологического благополучие населения. Центральный аппарат осуществляет свою деятельность непосредственно через свои территориальные органы во взаимодействии с другими федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления, общественными объединениями и иными организациями.

Федеральная служба осуществляет государственный надзор через плановые и внеплановые контрольно-надзорные мероприятия.

Порядок проведения контрольно-надзорных мероприятий регламентирован Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ и Федеральным законом «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 N 248-ФЗ.

Вопросы для самоконтроля

1. Какой уполномоченный надзорный орган осуществляет проверки предприятий общественного питания с целью контроля исполнения требований ТР ТС 021/2011?
2. Что такое «санитария»? «Гигиена»?
3. Какие сроки осуществления контрольно-надзорных мероприятий?
4. Порядок проведения внеплановых / плановых контрольно-надзорных мероприятий?
5. Какие организации входят в структуру Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека?

Тема 2. Краткая гигиеническая характеристика факторов внешней среды

Ключевые вопросы темы

1. Факторы внешней среды и методы их гигиенической оценки.
2. Гигиена воздуха.
3. Гигиена воды.
4. Гигиена почвы.

Ключевые понятия: почва, атмосферный воздух, воздух промышленных помещений, воздух общественных зданий, артезианская вода.

Литература: [3]; [5].

Методические рекомендации

Безопасность услуг питания характеризуется комплексом свойств процесса, при которых под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов, не подвергается жизнь, здоровье и имущество потребителя риску.

Внешняя окружающая среда является макросредой, которая оказывает непосредственное влияние как на процесс оказания услуг питания, так и на конечный результат услуг – продукцию общественного питания.

Окружающая среда – воздух, вода, почва – оказывает постоянное влияние на жизнедеятельность человека, его здоровье, а также на состав и безопасность пищевых продуктов.

По данным Всемирной организации здравоохранения влияние окружающей среды на здоровье человека составляет 1/5 часть от совокупности прочих факторов. Исходя из этого предприятия общественного питания должны планировать технологический процесс с учетом управления внешними факторами риска, среди которых вода, воздух и почва занимают особое место.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие методы используют для изучения влияния факторов внешней среды на организм человека?
2. Классификация воздуха с гигиенических позиций?
3. Что относят к физическим свойствам воздуха?
4. Химический состав воздуха?
5. Эпидемиологическое значение воды?
6. Поверхностные источники воды в качестве источника водоснабжения.
7. Что такое почвенный воздух?

Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Общие гигиенические требования к предприятиям общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания.

Ключевые понятия: предприятие (объект) общественного питания, тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания, безопасность услуг общественного питания.

Литература: [7].

Методические рекомендации

Предприятия общественного питания подразделяют по характеру деятельности, типам и мобильности. Предприятия любых типов могут оказывать услуги по организации кейтеринга. Подробная классификация предприятий общественного питания представлена в ГОСТ 30389.

Планировочные решения к организации предприятий общественного питания различных классов и типов изложены в СП 2.3.6.1079-01 (ст. 2) и ГОСТ 30389-2013 (разд. 5).

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Вопросы для самоконтроля

1. Какие процедуры, основанные на принципах ХАССП, должны быть реализованы при проектировании предприятий общественного питания?
2. Требования при размещении площадок для мусоросборников на предприятиях общественного питания.
3. Назовите основные принципы ХАССП.
4. Что такое безопасность услуги общественного питания?
5. Назовите различные типы предприятий общественного питания. Дайте им краткую характеристику.

Тема 4. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов

Ключевые вопросы темы

1. Требования к системе водоснабжения.
2. Удаление отходов.
3. Гигиена освещения.
4. Требования к отоплению. Кондиционирование.

Ключевые понятия: местная система водоснабжения; централизованная система водоснабжения; санитарная очистка; искусственное освещение; естественное освещение; твердые отходы; естественная вентиляция; искусственная вентиляция.

Литература: [3], [7].

Методические рекомендации

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения предприятий общественного питания должны быть оборудованы вентиляцией и

отоплением, освещением, водоснабжением и канализацией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Расчет и проектирование элементов благоустройства предприятий общественного питания осуществляется индивидуально с учетом планировочных решений и действующих правил и норм.

Вопросы для самоконтроля

1. Что такое местная система водоснабжения?
2. Что такое санитарная очистка?
3. Какие формы удаления отходов предусмотрены для предприятий общественного питания?
4. Этапы очистки сточных вод.
5. Методы обезвреживания твердых бытовых отходов
6. Какие условия необходимы для осуществления функции зрения?
7. Какие гигиенические требования предъявляются к освещению рабочих мест?
8. Как делятся по виду теплоносителей системы отопления?

Тема 5. Санитарный режим предприятий общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Дезинфекция.
2. Дератизация.
3. Дезинсекция.
4. Моющие средства.

Ключевые понятия: дезинфекция, дератизация, дезинсекция; санитарный режим; стерилизация; моющие средства.

Литература: [2], [3].

Методические рекомендации

Реализация высококачественной продукции на предприятиях общественного питания и состояние здоровья потребителей во многом зависят от соблюдения санитарного режима предприятий.

Санитарный режим – содержание в чистоте территории, всех помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары, соблюдение личной гигиены, а также осуществления всех производственных процессов в строгом соответствии с действующими санитарными правилами.

Санитарный режим обеспечивается комплексом превентивных мероприятий: уборка, мытье, дезинфекция, дезинсекция, дератизация и соблюдение личной гигиены персонала. Эффективность санитарного состояния предприятий общественного питания во многом определяется использованием и выбором

моющих и дезинфицирующих средств.

Оценка эффективности санитарных мероприятий проводится путем инструментального и лабораторного контроля, что позволяет получить объективные данные, выявить пути распространения инфекционных заболеваний и разработать корректирующие / предупреждающие мероприятия.

Согласно принципам ХАССП, дератизация, дезинсекция и дезинфекция относятся к планово-предупредительным мероприятиям, по снижению рисков попадания опасных элементов в продукт на стадии изготовления. Дератизация, дезинфекция и дезинсекция в общественном питании регулируются правовыми документами.

Вопросы для самоконтроля

1. Что такое санитарный режим?
2. Какие методы дезинфекции существуют?
3. Какие физические методы дезинфекции существуют?
4. Какие факторы влияют на антимикробную активность дезинфектантов?
5. Что такое дератизация?

Тема 6. Личная гигиена сотрудников

Ключевые вопросы темы

1. Требования к соблюдению гигиенических требований сотрудниками предприятий общественного питания.
2. Медицинские осмотры.

Ключевые понятия: предварительный медицинский осмотр; периодический медицинский осмотр.

Литература: [7].

Методические рекомендации

Соблюдение правил личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности имеет большое эпидемиологическое значение.

Личная гигиена – это ряд установленных санитарных правил, которые должны строго соблюдаться сотрудниками предприятий общественного питания. Правила предусматривают гигиенические требования к содержанию тела, рук и полости рта работника, к санитарной одежде, к режиму предприятия и медицинскому освидетельствованию работников.

Несоблюдение правил личной гигиены может привести к контаминации пищевых продуктов патогенными микроорганизмами, в том числе к вспышкам инфекционных заболеваний и токсикоинфекций.

Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:
– прохождение медицинского осмотра;

- использование для работы чистой санитарной одежды;
- содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.

Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, обязаны иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении гигиенического обучения. Целью медицинского осмотра сотрудников является выявление заболеваний, вызываемых инфекционными агентами.

Ежедневно перед началом работы уполномоченные работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров заносятся в журнал. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении, при резком ухудшении самочувствия, ранениях, ссадинах и поражениях кожи должен немедленно сообщить об этом своему непосредственному руководителю и медицинскому персоналу.

Вопросы для самоконтроля:

1. Порядок проведения медицинских осмотров.
2. Что такое предварительный / периодический медицинский осмотр?
3. Какие виды обследования проходят сотрудники предприятий общественного питания?
4. Какая периодичность прохождения медицинских осмотров?
5. Методика мытья рук?

Тема 7. Отравления

Ключевые вопросы темы

1. Классификация отравлений.
2. Предупредительные мероприятия.

Ключевые понятия: токсикоинфекции, миксты, пищевые отравления.

Литература: [6].

Методические рекомендации

Пищевые продукты, являющиеся источником и регулятором метаболических процессов, при определенных условиях могут служить источником заболеваний различной этиологии.

Особую роль среди ряда этих заболеваний занимают пищевые отравления, особенностью которых является внезапное начало и массовость распространения.

Пищевые отравления классифицируются на

- микробные (пищевые токсикоинфекции, токсикозы, миксты);
- немикробные;
- отравления продуктами ядовитыми при определенных условиях;

– неуточненные.

В целях защиты от попадания микроорганизмов в пищу, в нормативных документах предусматривается соблюдения превентивных мероприятий, направленных на поддержание чистоты.

Большое значение имеет термическая обработка пищи – варка, запекание, поджаривание, тушение – которая обеспечивает гибель возбудителей и разрушение их токсинов.

При недостаточной степени кулинарной обработки скоропортящихся продуктов возможно обильное размножение в них микробов. Особенно тщательно следует оберегать от загрязнения микробами пищевые продукты, уже подвергнутые тепловой обработке. В таких продуктах микробы размножаются легче, чем в исходном пищевом сырье, где продолжают в течение некоторого времени действовать защитные вещества живых клеток, подавляющие жизнедеятельность микробов.

К пищевым отравлениям немикробного происхождения относятся отравления растительными или животными продуктами, ядовитыми по своей природе, а также продуктами, которые являются съедобными и только при определенных условиях приобретают ядовитые свойства, или содержащими различные ядовитые примеси (соли тяжелых металлов), сельскохозяйственные ядохимикаты-пестициды, недопустимые количества химических консервантов, красителей, ароматизаторов, примеси ядовитых семян сорняков растений и др.).

Пищевые отравления немикробной природы наблюдаются значительно реже, чем микробной (5–10 % от общего числа пищевых отравлений).

Вопросы для самоконтроля:

1. Классификация пищевых отравлений.
2. Отравление пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Меры профилактики.
3. Отравление продуктами, ядовитыми по своей природе. Меры профилактики.
4. Чем вызываются пищевые микотоксикозы?
5. Стафилококковые интоксикаций и их профилактика.
6. Меры профилактики токсикоинфекций.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Целью практических занятий является формирование умений и навыков поддерживать необходимый санитарный режим труда в условиях производства на предприятиях общественного питания.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой практической работе производится при представлении студентом отчета по практической работе, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике практической работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание в части работы с нормативными документами, ответивший на поставленные вопросы при защите практической работы получает по практической работе оценку «отлично». Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он самостоятельно выполнил задание и продемонстрировал знания в области санитарии и гигиены, но допустил незначительные ошибки. Студент, выполнивший практическое задание, но в ответах при защите допустивший существенные ошибки получает оценку «удовлетворительно». «Неудовлетворительная» оценка по практическим работам выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины задания.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Тематический план практических занятий (ПЗ) представлен в таблице 2.

Таблица 2. Объем (трудоемкость освоения) и структура ПЗ

Номер темы	Содержание практического занятия	Кол-во часов ПЗ	
		Очная форма	Заочная форма
1	Гигиенические исследования воды	2	0,5
2	Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания	3	0,5
3	Гигиенический контроль питания в организованных коллективах	3	1
4	Профилактика пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний на предприятиях общественного питания	2	1
5	Функциональное питание	2	1
6-7	Семинарские занятия	4	–
Итого		16	4

Практическое занятие 1. «Гигиенические исследования воды»

Цель занятия – изучение критериев гигиенической оценки качества питьевой воды.

Методические рекомендации

Вода является одним из самых важных элементов окружающей среды. Вода для человека имеет физиологическое, санитарно-гигиеническое, производственное и эпидемиологическое значение. Употребление недоброкачественной воды может приводить к нарушению санитарного режима предприятий, выпуску некачественной продукции, а также быть причиной инфекционных заболеваний, пищевых отравлений, гельминтозов и других болезней.

Знание нормативов, критериев оценки и регулярный мониторинг качества воды является важной задачей в технологическом процессе оказания услуг общественного питания.

Ход работы:

Ознакомиться с нормативами качества и безопасности питьевой воды, установленными в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; изучить порядок отбора проб питьевой воды для лабораторных исследований, изложенный в ГОСТ 31861 и ГОСТ Р 59024.

Решить задачи:

1. Дайте гигиеническую оценку органолептическим свойствам воды из шахтного колодца: прозрачность – более 30 см; цветность – 300, запах и вкус – землистые; 2 балла.

2. Оценить качество хлорированной воды на водопроводной станции: микробное число 50 в 1 см³; коли-индекс – 2; остаточный хлор – 0,7 мг/ дм³; запах хлорный 1 балл. Дайте заключение о возможности использования воды.

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- краткий конспект гигиенических требований питьевой воды в соответствии с СанПиН 1.2.3685 (группы нормируемых показателей);
- оформленное решение задачи.

Рекомендуемая литература [5], [6], [9], [15].

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие максимальные сроки консервирования воды для лабораторных исследований?

2. Какие группы показателей нормируются при установлении качества и безопасности питьевой воды?

3. О чем свидетельствует наличие термотолерантных колиформных бактерий в питьевой воде?

4. Порядок отбора пробы питьевой воды для микробиологических исследований.

Практическое занятие 2. «Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания»

Цель занятия – получить навыки организации планировочных решений при проектировании предприятий общественного питания.

Методические рекомендации

Поточность технологического процесса – отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары, а также соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.

На предприятиях общественного питания выделяют три вида производственной организации:

- приготовление продуктов из сырья и их продажа (полный цикл технологии);
- обработка и реализация полуфабрикатов;
- организация употребления готовой еды.

Предприятия общественного питания могут быть полного и неполного технологического цикла.

На предприятиях общественного питания полного технологического цикла продовольственное сырье поступает необработанным и до момента приготовления готового кулинарного блюда проходит много технологических стадий: мойка, очистка, разделка, порционирование, тепловая обработка и других. Все стадии требуют значительных трудозатрат сотрудников предприятия общественного питания и очень больших производственных площадей.

Для предприятий полного технологического цикла отношение «неторговых» площадей к торговым составляет 60 к 40.

На предприятия неполного цикла продовольственное сырье поступает обработанным и подготовленным для запуска в технологический процесс производства кулинарной продукции. Трудозатраты поваров минимальны, и не требуется больших производственных площадей. Отношение «неторговых» площа-

дей к торговым в предприятии неполного цикла может изменено в сторону увеличения торговых (30 к 70).

Ход работы:

По заданию преподавателя выполнить одно из двух заданий: или провести анализ представленного плана предприятия общественного питания с определением поточности технологических процессов, или составить план предприятия общественного питания заданного типа с соблюдением принципа поточности технологических процессов.

Варианты заданий:

1. Определить на представленном плане предприятия общественного питания правильность расположения производственных, административных и бытовых помещений.

2. Составить план предприятия общественного питания с учетом размещения необходимых помещений (производственных, торговых, административных и бытовых) с соблюдением санитарных требований.

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- оформленный схематический план предприятия общественного питания заданного типа с нанесением «маршрутных» линий основных технологических потоков и выделенными «чистыми» и «грязными» зонами.

Рекомендуемая литература [7].

Вопросы для самоконтроля:

1. На какие группы по функциональному назначению делят внутренние помещения предприятий питания?

2. Что такое санитарно-защитная зона? Какое назначение санитарно-защитных зон?

3. Какие требования предъявляются к внутренней отделке и оформлению производственных помещений предприятий общественного питания?

Практическое занятие 3. «Гигиенический контроль питания в организованных коллективах»

Цель занятия – получить навыки составления акта отбора проб и определения показателей качества отдельных видов кулинарной продукции.

Методические рекомендации

Организация и реализация программы производственного контроля являются ответственностью юридических лиц.

Программа производственного контроля – это документ, который включает в себя комплекс мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и сроки их исполнения.

Обязательным элементом программы производственного контроля является отбор проб кулинарной продукции с целью контроля качества и безопасности.

Ход работы:

По заданию преподавателя студентам необходимо ознакомиться с ГОСТ Р 54607.1 и ГОСТ Р 54607.2, регламентирующими порядок отбора проб кулинарной пищевой продукции и подготовки их к физико-химическим исследованиям, а также ГОСТ 54609, устанавливающий номенклатуру показателей качества продукции общественного питания.

Задания:

1. Ознакомиться с правилами отбора проб кулинарных продуктов и составить форму акта отбора проб для следующих видов продукции: мясные биточки; сэндвичи с сыром; шоколадные маффины; овощное рагу; драники; сырники со сметаной; суп с фрикадельками; голубцы; рататуй.

2. Определить перечень показателей для определения качественных характеристик заданных пищевых продуктов (запеканка творожная; эскалоп свиной; рыбные котлеты; каша овсяная; крымские чебуреки; булочка с маком; пирожки с повидлом; сэндвич с ветчиной).

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- краткий конспект, содержащий порядок отбора проб кулинарной продукции, составленный и оформленный акт отбора проб пищевой продукции в соответствии с заданием преподавателя; номенклатуру показателей качества заданного вида пищевого продукта.

Рекомендуемая литература [11–13].

Вопросы для самоконтроля:

1. Как определяется номенклатура показателей качества продукции общественного питания?
2. Какие физико-химические показатели составляют номенклатуру пока-

зателей качества продукции общественного питания?

3. Что такое репрезентативная проба продукции?

4. Какие цели отбора проб продукции общественного питания?

5. Какое количество мясных порционных блюд необходимо для определения показателей качества?

Практическое занятие 4. «Профилактика пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний на предприятиях общественного питания».

Цель занятия – приобретение и углубление знаний в части профилактики пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Методические рекомендации

Образ жизни современного человека не мыслим без организованного общественного питания. Производство и реализация продукции общественного питания являются социально-значимой услугой со значительной эпидемиологической составляющей.

Пищевые отравления (интоксикации) – обширная и распространенная группа заболеваний. Прямые причины любого пищевого отравления – несоблюдение санитарных норм или употребление в пищу продуктов, массивно обсемененных микроорганизмами определенного вида или содержащих токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

Профилактика пищевых отравлений любой природы играет важную роль в поддержании здоровья населения и должна являться приоритетной задачей предприятий общественного питания любого типа.

Основными мероприятиями по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания являются:

1. Входящее продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; быть маркированы.

2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

3. Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях.

4. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

5. Лица, поступающие на работу на предприятия общественного питания, обязаны проходить предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе не допускаются.

6. Во всех помещениях предприятий общественного питания должно быть обеспечено проведение текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральная уборка и дезинфекция. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Постоянное и регулярное проведение мероприятий по уничтожению мух, тараканов, осуществлению систематической и целенаправленной борьбы с грызунами, как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний.

8. С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности, должен быть организован производственный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований в собственных или независимых аккредитованных лабораториях.

Ход работы:

Используя дополнительный учебный материал ответить на поставленные вопросы:

1. Описать основные научные открытия и изобретения следующих ученых: Антоний Левенгук, Луи Пастер, Роберт Кох, И. И. Мечников, С. В. Виноградский, Д. И. Ивановский, А. А. Лебедев.

2. Допиши фразы:

2.1 Микробиология – это наука, изучающая ...

2.2 Полезные микробы участвуют ...

2.3 Вредные микробы вызывают ...

2.4 Микробы могут находиться в ...

3. Приведите примеры:

3.1 Возбудители пищевых отравлений микробного происхождения: ...

3.2 Источники немикробных пищевых отравлений: ...

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- оформленные письменные ответы на поставленные вопросы.

Рекомендуемая литература [6].

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое бактерии?
2. При какой температуре погибают споры бактерий?
3. Что такое пастеризация?
4. Какие микроорганизмы являются возбудителями пищевых токсикоинфекций?

Практическое занятие 5. «Функциональное питание»

Цель занятия – получить углубленные знания в области проектирования функциональных пищевых продуктов.

Методические рекомендации

Функциональные продукты питания являются основой для профилактики заболеваний и укрепления здоровья. Грамотный профессиональный подход при проектировании состава пищевых продуктов является одним из важнейших факторов, способствующих снижению риска развития алиментарно-зависимых заболеваний основных групп населения.

Мониторинг рациона питания населения России, проводимый на регулярной основе, демонстрирует дефицит белка среди групп населения, преимущественно, с низкими доходами; дефицит полиненасыщенных жирных кислот в питании всех групп населения; выраженный дефицит витаминов, микро- и макроэлементов.

Грамотное моделирование рецептур пищевых продуктов, предназначенных для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, может привести к созданию функциональных пищевых продуктов, употребление которых будет предотвращать дефицит или восполнять уже имеющийся в организме дефицит питательных веществ, сохраняющих и улучшающих здоровье.

Ход работы:

По заданию преподавателя студентам необходимо ознакомиться с ГОСТ Р 52349 и ГОСТ Р 55577.

Используя дополнительный учебный материал ответить на поставленные вопросы:

1. Продолжите определение «Функциональный пищевой продукт» – это
2. Выпишите только те пищевые компоненты, которые относятся к функциональным пищевым ингредиентам: токоферолы, полиненасыщенные жирные кислоты, бензапирен, имидазол, каротиноиды, ликопин, арилоксиалканкарбоновые кислоты, пектин, склареол, магний, холекальциферол, циклопентанпергидрофенантрен, ртуть,
3. Представленные функциональные пищевые ингредиенты распределите по группам: лактобактерии, инулин, *Bacillus subtilis*, бифидобактерии, клетчатка, молочнокислый стрептококк, пектин, аргинин, БАД с клетчаткой и бифидобактериями.
 - 3.1 пробиотики: ...
 - 3.2 пребиотики: ...
 - 3.3 синбиотики: ...
4. Приведите примеры функциональных пищевых продуктов: ...

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- краткий конспект изученных нормативных документов;
- оформленные письменные ответы на поставленные вопросы.

Рекомендуемая литература [10], [14]

Вопросы для самоконтроля:

1. Какой эффект создается от употребления синбиотиков?
2. В чем различие между пребиотиками и пробиотиками?
3. Что относится к функциональным пищевым продуктам?
4. Расскажите о маркировке функциональных пищевых продуктов.

Практические занятия 6–7. «Семинарские занятия»

Цель занятия – получить навыки использования полученных знаний, умения формулировать и представлять освоенный материал в области санитарии и гигиены питания.

Методические рекомендации

Семинарские занятия направлены на более глубокое самостоятельное изучение отдельных вопросов, связанных с реализацией положений санитарного законодательства при организации процесса оказания услуг питания.

Для презентации доклада отводится 7–10 минут. После того как доклад заслушан, отводится время для обсуждения / дискуссии. Задача преподавателя вовлечь студентов в обсуждение темы.

Семинарские занятия развивают умение формулировать точку зрения по обсуждаемым темам, связанным с профессиональной деятельностью.

Пример задания:

Подготовить доклад в соответствии с предложенными темами. Продолжительность доклада 7–10 минут.

Варианты тем для докладов:

1. Пищевые отравления бактериального происхождения. Причины возникновения, методики предупреждения.
2. Общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
3. Инфекция. Пути заражения, развитие инфекционных заболеваний.
4. Организация контроля питания в организованных коллективах.
5. Организация медицинского обследования для сотрудников предприятий общественного питания.
6. Понятие о рациональном питании.
7. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Понятия, периодичность, средства.
8. Основные функции органов государственного надзора и контроля деятельности предприятий общественного питания.
9. Основные этапы государственного санитарного надзора за проектированием и строительством предприятий общественного питания.
10. Текущий санитарный надзор за деятельностью предприятий общественного питания.
11. Изменение соотношений в рационе белков, жиров и углеводов в зависимости от физических нагрузок.
12. Эпидемиологическое значение яиц и яйцепродуктов.
13. Значение основных компонентов в обеспечении жизнедеятельности организма.
14. Дать определение понятию «срок годности».
15. Основные гигиенические требования к механической кулинарной обработке продуктов.

16. Гигиенические требования к тепловой обработке.
17. Понятие «фальсифицированный» пищевой продукт.
18. Понятие «качество пищевой продукции».

Отчет о проделанной работе представляется в форме доклада на 7–10 минут, который должен содержать:

- представление темы;
- самостоятельное представление изученного и подготовленного материала, чтение «с листа» не допускается;
- выводы по представленному вопросу.

Рекомендуемая литература [1–3].

Вопросы для самоконтроля:

1. Что подразумевают под качеством пищевой продукции?
2. Какой орган исполнительной власти осуществляет государственный надзор за деятельностью предприятий общественного питания?
3. Порядок прохождения медицинских осмотров.
4. «Срок годности» и «срок хранения». Являются ли данные термины синонимами? Что обозначают?

Тестирование

Примерный вариант тестовых заданий приведен в приложении В.

Для получения положительного результата промежуточного освоения знаний студент должен дать правильный ответ на 80 % предложенных в тесте вопросов.

Условия проведения тестирования: один или несколько вариантов правильных ответов предусматривает каждый поставленный вопрос; время прохождения теста, должны быть озвучены преподавателем до начала тестирования.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом дисциплины «Санитария и гигиена питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, предусмотрено выполнение контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Задание для контрольной работы предусматривает в каждом варианте один теоретический вопрос и одно практическое задание. Ответ на теоретический вопрос позволяет оценить успешность освоения лекционного материала, а также самостоятельное расширение и углубление знаний, необходимое для освоения дисциплины. Выполнение практического задания, помогает приобрести навыки использования нормативно – правовой и технической документации.

Типовые задания для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения приведены в приложении А настоящего УМП.

Контрольная работа позволяет оценить комплексное использование студентом знаний в области стандартизации и оценки соответствия.

Работа выполняется в печатном виде на листах формата А4.

Общие требования к оформлению документа представлены в ГОСТ Р 7.0.97 (разд. 3).

Контрольная работа должна содержать:

- титульный лист (приложение Б);
- содержание;
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа);
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.001, ГОСТ 7.82.

При использовании сокращений должна быть представлена их расшифровка.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется при полном раскрытии вопросов, поставленных в контрольной работе, а также при усвоении основного объема учебного материала, которое проверяется при ее защите.

Неудовлетворительная оценка выставляется в случае, если контрольная работа выполнена ни в полном объеме (не сделано одно из заданий), а также, если студент отказывается защищать контрольную работу; не может ответить на вопросы по изученному материалу (допускает в ответе грубые стилистические и логические ошибки); имеет низкий уровень культуры исполнения заданий.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Зорина, И. Г. Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 308 с. – ISBN 978-5-507-44131-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/25598>.
2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена: учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2019. – 180 с.
3. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений / Е. А. Рубина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4.
4. Широков, Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда: учебник для вузов / Ю. А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 564 с. – ISBN 978-5-8114-5172-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/147315>.
5. Санитарные правила и нормы «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (СанПиН 1.2.3685-21) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573500115?marker=6560Ю>.
6. Санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (СанПиН 3.3686-21) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573660140?marker=6580IP>
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706?marker=6540IN>.
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>.
9. ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа:

<https://base.garant.ru/70571468/> .

10. ГОСТ Р 52349-2005 «Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/2161/> .

11. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/51985/> .

12. ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54304/> .

13. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/51883/> .

14. ГОСТ Р 55577-2013 «Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107585> .

15. ГОСТ Р 59024-2020 «Вода. Общие требования к отбору проб» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/74335/> .

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(обязательное)

ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (заочная форма обучения)

1. Гигиена питания как раздел науки. Объекты изучения. Цели и задачи
2. Структура санитарно-эпидемиологического надзора в РФ.
3. Предупредительный и текущий санитарный надзор, цели и задачи.
4. Функциональное питание и его особенности.
5. Понятие о рациональном питании.
6. Изменение соотношений в рационе белков, жиров и углеводов в зависимости от физических нагрузок.
7. Значение основных компонентов в обеспечении жизнедеятельности организма.
8. Факторы, определяющие безопасность продукции.
9. Пищевые инфекционные заболевания и их классификация.
10. Острые кишечные инфекции и их возбудители.
11. Пищевые отравления микробной этиологии.
12. Пищевые отравления немикробного происхождения.
13. Медкомиссия. Объем медицинских обследований для сотрудников предприятий общественного питания.
14. Основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания.
15. Виды технологической обработки (факторы, воздействия на сырье при технологической обработке), её назначение.
16. Факторы, характеризующие безопасность пищевой продукции, их классификация.
17. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Понятия, периодичность, средства.

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**
(заочная форма обучения)

Составить технологическую схему; определить и описать опасные факторы, возможные при организации технологического процесса приготовления кулинарных блюд. Описать мероприятия, направленные на избежание указанных опасных факторов.

Варианты заданий:

- 1) солянка грибная;
- 2) рассольник ленинградский;
- 3) суп картофельный с клецками;
- 4) суп – лапша домашняя;
- 5) суп молочный с макаронными изделиями;
- 6) уха рыбацкая;
- 7) щи зеленые с яйцом;
- 8) свекольник холодный;
- 9) котлеты морковные;
- 10) запеканка овощная;
- 11) омлет с сыром;
- 12) сырники;
- 13) рыба припущенная;
- 14) тефтели рыбные;
- 15) котлеты мясные паровые;
- 16) бифштекс рубленый с яйцом;
- 17) капуста жареная;
- 18) котлета по-киевски.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

(обязательное)

Форма титульного листа для контрольной работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № _____

по дисциплине
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Калининград – 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)
ТЕСТ

1. Гигиена – это

а) практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения, и укрепления здоровья населения;

б) наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека.

в) наука, о проведении мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов.

2. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, является:

а) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

б) Государственная санитарная инспекция;

в) Госсанэпиднадзор.

3. Порядок информирования Роспотребнадзора об открытии предприятия общественного питания:

а) уведомительный, по желанию юридического лица / индивидуального предпринимателя;

б) уведомительный, является обязанностью юридических лиц / индивидуальных предпринимателей;

в) разрешительный, после получения санитарно-эпидемиологического заключения установленной формы.

4. Плановые проверки органами за деятельностью предприятий общественного питания со стороны Роспотребнадзора могут проходить:

а) 1 раз в года;

б) 1 раз в 3 года;

в) 1 раз в 5 лет.

5. Предупредительный санитарный надзор осуществляется:

а) на этапе проектирования;

б) на этапе запуска предприятия общественного питания;

в) ежедневно до открытия предприятия общественного питания.

6. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований безопасности при оказании услуг общественного питания осуществляется в

форме:

- а) инспекционного контроля;
- б) производственного контроля;
- в) плановых и внеплановых проверок;
- г) внеплановых проверок.

7. Возбудители пищевых отравлений:

- а) бациллус цереус (*Bac.cereus*);
- б) энтеровирусы;
- в) сальмонеллы;
- г) энтеропатогенные стафилококки;
- д) клостридиумботулинум (*Cl.botulinum*).

8. Миксты относятся по своей природе к:

- а) микробным отравлениям;
- б) немикробным отравлениям;
- в) отравлениям невыясненной этимологии.

9. Цветность питьевой воды в соответствии с нормативными требованиями должна быть:

- а) не более 45 градусов;
- б) не менее 35 градусов;
- в) не более 20 градусов, но в исключительных случаях не более 35 градусов на соответствующей территории для конкретной системы водоснабжения на основании оценки санитарно-эпидемиологической обстановки в населенном пункте и применяемой технологии водоподготовки;
- г) не более 50 градусов.

10. Наличие термотолерантных колиформных бактерий (ТКБ) в питьевой воде является показателем загрязнения воды:

- а) результатами жизнедеятельности грызунов;
- б) вирусного загрязнения;
- в) фекальными загрязнениями;
- г) простейшими микроорганизмами.

Локальный электронный методический материал

Александра Александровна Шилина

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Редактор С. Кондрашова

Уч.-изд. л. 2,4. Печ. л. 2,1.

Издательство федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
236022, Калининград, Советский проспект, 1