**Практическое занятие №4**

**Тема: Госсанэпиднадзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли продовольственными товарами.**

**Цель:** освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами, научиться оформить медико-санитарную документацию по обследованию предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами.

2. Типы предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами и их гигиеническая характеристика.

3. Основные гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли продовольственными товарами:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- санитарные требования к планировке и оснащению;

- санитарные требования к транспортировке, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов, к раздаче и реализации готовых изделий;

- санитарные требования к содержанию помещений;

- гигиена мытья и дезинфекции посуды, оборудования и инвентаря;

- дезинфекционно-дератизационные мероприятия

- контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

- гигиеническое обучение работников предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами.

4. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания и торговли продовольственными товарами. Критические контрольные точки. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания и торговли продовольственными товарами.

**Основные понятия темы:** предприятия общественного питания, предприятия общественного питания с полным технологическим циклом, предприятия общественного питания с неполным технологическим циклом, предприятия-заготовочные, предприятия-доготовочные, предприятия торговли продовольственными товарами (торговый центр (комплекс), продовольственные магазины (универсальные, специализированные), мелкорозничные объекты (павильон, киоск, палатка), продовольственные рынки, продовольственные базы, склады, хранили­ща и холодильники, группы помещений предприятия, поточность технологического процесса, принцип товарного соседства, дефростация, маркировка, условия хранения.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.

3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доценко В.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 832 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15939.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01.

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01.

- «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1324-03.

- «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

- «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

6. Лекции кафедры.

**Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Подготовка к входному тестированию для проверки исходного уровня знаний на практическом занятии.
* Выполнение домашних заданий в рабочих тетрадях для самостоятельной работы: составление развернутого плана ответа на заданную тему; составление конспектов по заданным темам; заполнение таблиц.
* Самостоятельная работа с нормативной документацией.
* Составление докладов, фиксированных сообщений на тему «Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями общественного питания», «Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями торговли продовольственными товарами».
* Изучение вопросов отведенных на самостоятельное изучение студентами.

Виды контроля:

Устный опрос по теме практического занятия, входной контроль на занятии в виде тестирования, проверка рабочих тетрадей для самостоятельной работы, проверка знания нормативной документации на практическом занятии, выступление с докладом, фиксированным сообщением на практическом занятии.