**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.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о основных типах предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами, основных гигиенических требованиях к ним.

Развивающая: освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами. Уметь оформить медико-санитарную документацию по обследованию предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости соответствия предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.

**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.

**Хронокарта занятия.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этапы и содержание занятия | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время |
| 1  1.1  1.2  1.3  1.4 | Организационный момент.  Объявление темы, цели занятия.  Оценка готовности аудитории, оборудования и студентов.  Обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию.  Краткая характеристика этапов и содержания работы студентов на занятии. | Словесные | 10 мин. |
| 2 | Входной контроль знаний, умений и навыков студентов: тестовый контроль или письменный контроль по основным понятиям, классификациям по теме занятия. | Письменная работа | 15 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:  студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 60 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 60 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.  Ознакомление с основными нормативными и правовыми вопросами госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами. Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении). Решение ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 105 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:  Обобщение, выводы по теме.  Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях протоколов практической работы, правильности решения ситуационных задач, формулировки заключения, предлагаемых рекомендаций и управленческих решений. | Словесные | 20 мин. |
| 7 | Итого, включая пять перерывов по 5 мин. |  | 295 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (таблицы, нормативная документация, документация по госсанэпиднадзору за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).