**Практическое занятие №4**

**Тема: Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.**

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

**Задачи:**

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

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

Воспитывающая: воспитание понимания значимости соответствия предприятий общественного питания требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями общественного питания.
2. Типы предприятий общественного питания и их гигиеническая характеристика.
3. Основные гигиенические требования к предприятиям общественного питания:

* к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;
* санитарные требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания;
* 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;
* контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. Схема санитарного обследования предприятия общественного питания и виды медико-санитарной документации.

**Основные понятия темы:** предприятия общественного питания, предприятия общественного питания с полным технологическим циклом, предприятия общественного питания с неполным технологическим циклом, предприятия-заготовочные, предприятия-доготовочные, группы помещений предприятия общественного питания (складские, первичной обработки, доготовочные, торговые, моечные, административно-бытовые), поточность технологического процесса, принцип товарного соседства, дефростация, маркировка.

**Рекомендуемая литература:**

**Основная литература:**

1. Королев А. А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев, 2014. - 544 с.
2. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Королев А.А., Никитенко Е.И. – Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 272 с. – ISBN 978-5-9704-4872-4. – Текст электронный // ЭБС «Консультант студента»: [сайт]. – URL:https//www.studentlibrary.ru/
3. Королев, А. А. Гигиена питания: Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст: электронный // URL: http://www.studmedlib.ru

**Дополнительная литература:**

* 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.
* Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.
* Сетко Н.П. Тестовый контроль по гигиене питания / Н.П.Сетко, Т.А.Фатеева. – Оренбург, 2008. – 95 с.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учеб.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: ОрГМА, 2011. – 652 с.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. П. Сетко [и др.]; ред. Н. П. Сетко. - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: Оренбург, 2011. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.

**Лекции кафедры.**

**Нормативная документация:**

* ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания предприятия общественного питания классификация и общие требования».
* ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания термины и определения».
* ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия».
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
* Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

**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 | 10 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:  студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 40 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 20 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.  Ознакомление с основными нормативными и правовыми вопросами госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания. Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении). Решение ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 85 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:  Обобщение, выводы по теме.  Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях решений ситуационных задач, правильности формулировки заключения и предлагаемых рекомендаций. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

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