

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

**КОМПЛЕКТ**  
**контрольно-измерительных материалов**  
по учебной дисциплине  
**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**  
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.Троицк, 2020г.

**Разработчик:**

**ГБПОУ «ТТТ»** преподаватель спец.дисциплин Р. М. Исанбердина

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ.....	67

### 1. Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств

#### 1.1. Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

**Таблица 1 – Профессиональные и общие компетенции, приобретаемый практический опыт знания и умения, реализуемые учебной дисциплиной**

Профессиональные компетенции	Общие компетенции	Знать	Уметь
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять	3-1 основные понятия и термины микробиологии; 3-2 классификацию микроорганизмов; 3-3 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 3-4 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; 3-5 роль микроорганизмов в круговороте веществ, в природе;	У-1 использовать лабораторное оборудование. У-2 определять основные группы микроорганизмов; У-3 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У-4 соблюдать санитарно - гигиенические требования в условиях пищевого производст

<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей</p>	<p>поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>3-6 характеристик и микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>3-7 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>3-8 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>3-9 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>3-10 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>3-11 схему микробиологического контроля;</p> <p>3-12 санитарнотехнологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>3-13 правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>	<p>ва;</p> <p>У-5 проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У-6 . осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>
--	--	--	--

производства ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетноотчетную документацию	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессионально й деятельности.		
--	---	--	--

2. **Оценка освоения учебной дисциплины:**

**2.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 2 - Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
<b>Раздел 1 Основы микробиологии</b>			<b>Экзамен</b>	У1, У2, У3, У4, У5, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З9, З10, З11, З12, З13 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.1 Морфология микроорганизмов</b>	Устный опрос Лабораторная работа Письменный опрос Самостоятельная работа	У1, У2, У3 З1, З2, З3, ОК 1-7		
<b>тема 1.2 Тема 1.2. Физиология микроорганизмов</b>	Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа	У1, У2, У-3 З3, ОК 1-7		
<b>Тема 1.3. Микробиологические процессы</b>	Тестирование Самостоятельная работа	З3, ОК 1-7		
<b>Тема 1.4. Распространение микроорганизмов в природе. Влияние условий внешней среды на</b>	Лабораторная работа Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа	У3 З4, З5, З6, ОК 1-3 ОК 6-7		

<b>Тема 1.5.Патогенные и сапрофитные микроорганизмы.</b>	<i>Письменный опрос Самостоятельная работа</i>	35,37,38,39 ОК 1-3 ОК 6-7		
<b>Тема 1.6 Микробиология важнейших пищевых продуктов.</b>	<i>Лабораторная работа Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>			
<b>Раздел 2 Санитария и гигиена</b>			Экзамен	У1, У2, У3, У4, У5, З1, З2, З3, З4, З5,З6,З7,З8,З9, З10,З11,З12,З13 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 2.1 Санитарно-пищевое законодательство.</b>	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	У3, З12, З13, ОК1- 3, ОК 6-7		
<b>Тема 2.2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания.</b>	<i>Устный опрос Практическая работа Тестирование Самостоятельная работа</i>	У3, У4 З12, З13, ОК 1- 9		
<b>Тема 2.3. Санитарногигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий питания.</b>	<i>Устный опрос Лабораторная работа Тестирование Самостоятельная работа</i>	У3, У4, У5 З10,З11, З12, З13, ОК 1- 9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5		
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Устный опрос</i>	У4, У5,У6		

<b>Санитарногигиенические требования к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов</b> <i>Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>Практическая работа Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>3 12, 313, ОК 1- 9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</i>		
<b>Тема 2.5. Санитарногигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции</b>	<i>Письменный опрос Практическая работа Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У4, У5, У6 310, 311, 3 12, 313, ОК 1- 9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</i>		
<b>Тема 2.6. Личная гигиена работников предприятий питания.</b>	<i>Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У4, 313, ОК 1- 9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</i>		
<b>Тема 2.7. Пищевые заболевания, гельминтозы, их</b>	<i>Устный опрос Практическая работа Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У5 3-8, 39, 310 ОК 1- 9 ПК 1.1.-1.3 ПК 1.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</i>		

## 2.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

### 2.2.1. Типовые задания для оценки текущего контроля:

- ☐ Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.
- ☐ Приготовление препаратов в живом и окрашенном виде из различных культур микроорганизмов



.Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.

- ☐ Сравнительная характеристика морфологических и физиологических свойств основных групп микроорганизмов
- ☐ Выращивание микроорганизмов на питательных средах.
- ☐ Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.
- ☐ Решение ситуационных задач по теме: «Микробиология важнейших пищевых продуктов».
- ☐ Решение ситуационных задач по теме: "Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания"
- ☐ Санитарно - микробиологический контроль предприятия методом смывов.
- ☐ Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.
- ☐ Анализ материалов расследования пищевых отравлений

### **2.2.2 Типовые задания для оценки промежуточного контроля:**

#### **Теоретический блок.**

**Выберите один правильный ответ:**

1. Микробиология — это:

- а) наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения;
- б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, названных микробами;
- в) наука, изучающая сущность процессов жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействие друг с другом и с внешней средой.
- г) оптимальных научно обоснованных условий жизни населения;

2. Морфология микроорганизмов - это:

- а) учение о закономерностях строения и формообразования микроорганизмов;
- б) наука о питании, дыхании, росте, развитии микроорганизмов, взаимодействиях его с факторами внешней среды;
- в) наука о закономерностях строения микроорганизмов, их питании и дыхании.

3. Физиология микроорганизмов - это:

- а) учение о закономерностях строения и формообразования микроорганизмов;
- б) наука о питании, дыхании, росте, развитии микроорганизмов, взаимодействиях его с факторами внешней среды;
- в) наука о закономерностях строения микроорганизмов, их питании и

дыхании.

4. К основным группам микроорганизмов относят:

- а) бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы;
- б) вирусы;
- в) плесневые грибы.

5. Основоположником современной микробиологии является:

- а) Луи Пастер;
- б) Роберт Кох;
- в) И. П. Павлов.

6. В химический состав микробной клетки входят:

- а) жиры;
- б) белки;
- в) вода, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества.

7. По типу дыхания микроорганизмы делят на:

- а) автотрофы;
- б) гетеротрофы;
- в) аэробы и анаэробы.

8. По типу питания микроорганизмы делят на:

- а) автотрофы и гетеротрофы;
- б) аэробы;
- в) анаэробы.

9. Микроорганизмы, нуждающиеся в кислороде воздуха для окисления органического материала:

- а) анаэробы;
- б) аэробы;
- в) гетеротрофы.

10. Микроорганизмы, способные к дыханию без использования свободного кислорода:

- а) анаэробы;
- б) аэробы;
- в) гетеротрофы.

11. Брожение- это:

- а) процесс ферментативного расщепления органических веществ, преимущественно углеводов под действием микроорганизмов или выделенных из них ферментов;
- б) процесс глубокого разложения белковых веществ микроорганизмами;
- в) процесс расщепления неорганических веществ.

12. Типичными (анаэробными) брожениями называют:

- а) брожения, протекающие без участия кислорода;

- б) брожения, протекающие с участием кислорода;
- в) брожения, протекающие с участием и без участия кислорода.

13. Окислительными (аэробными) брожениями называют:

- а) брожения, протекающие без участия кислорода;
- б) брожения, протекающие с участием кислорода;
- в) брожения, протекающие с участием и без участия кислорода.

14. К типичным брожениям относят:

- а) уксуснокислое, лимоннокислое
- б) спиртовое, молочнокислое, маслянокислое;
- в) лимоннокислое, молочнокислое, маслянокислое.

15. К окислительным брожениям относят:

- а) уксуснокислое, лимоннокислое;
- б) спиртовое, молочнокислое, маслянокислое;
- в) лимоннокислое, молочнокислое, маслянокислое.

16. Спиртовым брожением называют:

- а) сложный биохимическим процесс превращения углеводов, иногда спиртов и кислот в масляную кислоту;
- б) процесс расщепления сахара микроорганизмами с образованием этилового спирта и углекислого газа;
- в) окисление бактериями этилового спирта в уксусную кислоту.

17. Молочнокислым брожением называют:

- а) сложный биохимический процесс превращения углеводов, иногда спиртов и кислот в масляную кислоту;
- б) это анаэробные превращения сахара молочнокислыми бактериями с образованием молочной кислоты;
- в) это окислительный аэробный процесс превращения сахаров в лимонную кислоту с помощью плесневых грибов.

18. Маслянокислым брожением называют:

- а) сложный биохимический процесс превращения углеводов, иногда спиртов и кислот в масляную кислоту;
- б) это анаэробные превращения сахара молочнокислыми бактериями с образованием молочной кислоты;
- в) это окислительный аэробный процесс превращения сахаров в лимонную кислоту с помощью плесневых грибов.

19. Уксуснокислым брожением называют:

- а) сложный биохимическим процесс превращения углеводов, иногда спиртов и кислот в масляную кислоту;
- б) процесс расщепления сахара микроорганизмами с образованием

этилового спирта и углекислого газа;

в) окисление бактериями этилового спирта в уксусную кислоту.

20. Лимоннокислым брожением называют:

а) сложный биохимический процесс превращения углеводов, иногда спиртов и кислот в масляную кислоту;

б) это анаэробные превращения сахара молочнокислыми бактериями с образованием молочной кислоты;

в) это окислительный аэробный процесс превращения сахаров в лимонную кислоту с помощью плесневых грибов.

21. Возбудителями маслянокислого брожения являются:

а) маслянокислые бактерии;

б) уксуснокислые бактерии;

в) молочнокислые бактерии.

22. Возбудителями молочнокислого брожения являются:

а) маслянокислые бактерии;

б) уксуснокислые бактерии;

в) молочнокислые бактерии.

23. Возбудителями уксуснокислого брожения являются:

а) маслянокислые бактерии;

б) уксуснокислые бактерии;

в) молочнокислые бактерии.

24. Возбудителями спиртового брожения являются:

а) молочнокислые бактерии;

б) маслянокислые бактерии;

в) настоящие дрожжи.

25. Молочнокислое брожение используют:

а) в виноделии, пивоварении, хлебопечении, производстве этилового спирта и глицерина;

б) в молочной промышленности: при производстве простокваши, кумыса, кефира, сметаны, при квашении овощей, силосовании кормов для животных;

в) применяют для производства масляной кислоты, которая широко используется в промышленности.

26. Спиртовое брожение используют:

а) в виноделии, пивоварении, хлебопечении, производстве этилового спирта и глицерина;

б) в молочной промышленности: при производстве простокваши, кумыса, кефира, сметаны, при квашении овощей, силосовании кормов для животных;

в) применяют для производства масляной кислоты, которая широко используется в промышленности.

27. Маслянокислое брожение используют:

- а) варёные;
- б) копчёные;
- в) ливерные.

29. В результате, какого процесса изменяется окраска мяса?

- а) ослизнение;
- б) пигментация;
- в) плесневение.

30. Основным процессом при бактериологической порче яиц является:

- а) брожение;
- б) гниение;
- в) ослизнение.

31. Какая рыба больше всего подвержена микробиологической порче?

- а) свежая;
- б) копчёная;
- в) солёная.

32. Какое молоко больше всего подвержено микробиологической порче?

- а) сухое;
- б) свежее;
- в) сгущенное.

33. В каком молоке микроорганизмы быстрее развиваются?

- а) в пастеризованном;
- б) в стерилизованном;
- в) в свежем.

34. Повышенная стойкость кисломолочных продуктов к действию микроорганизмов обусловлена:

- а) повышенной кислотностью, содержанием антибиотических веществ;
- б) составом применяемых заквасок;
- в) использованием красителей и ароматизаторов.

35. На хранение закладывают:

- а) свежие, чистые, немытые яйца;
- б) свежие, чистые, мытые яйца;
- в) мытые яйца.

36. Плесневение хлеба обусловлено развитием:

- а) дрожжей;
- б) плесневых грибов;

в) бактерий.

37. Возбудителями молочнокислого брожения мяса являются:

- а) молочнокислые бактерии, дрожжи;
- б) плесневые грибы;
- в) актиномицеты.

38. Основная микрофлора созревающего сыра представлена:

- а) молочнокислыми бактериями;
- б) гнилостными бактериями;
- в) плесневыми грибами.

39. Какой из перечисленных продуктов хранят только в замороженном виде?

- а) яичный порошок;
- б) меланж;
- в) сгущённое молоко.

40. Факторы внешней среды, влияющие на развитие микробов делят на:

- а) физические, химические, биологические;
- б) физические, биохимические, микробиологические;
- в) физиологические, химические, биологические.

41. При стерилизации уничтожаются:

- а) вегетативные клетки микроорганизмов;
- б) вегетативные клетки микроорганизмов, споры бактерий, термоустойчивые микроорганизмы;
- в) споры бактерий, термоустойчивые микроорганизмы.

42. При пастеризации уничтожаются:

- а) вегетативные клетки микроорганизмов;
- б) вегетативные клетки микроорганизмов, споры бактерий, термоустойчивые микроорганизмы;
- в) вегетативные клетки микроорганизмов, термоустойчивые микроорганизмы

43. Антагонизм – это.....

- а) взаимоотношения, устанавливающиеся при совместном обитании в одной и той же среде 2-х или более видов микробов, при которых они не мешают друг другу в развитии, или когда такое совместное обитание является даже необходимым;
- б) один вид микроорганизмов в процессе жизнедеятельности создает благоприятные условия для другого вида;
- в) взаимоотношения, при которых совместно обитающие виды микроорганизмов оказывают угнетающее действие друг на друга.

44. Симбиоз - это.....

- а) взаимоотношения, устанавливающиеся при совместном обитании в

одной и той же среде 2-х или более видов микробов, при которых они не мешают друг другу в развитии, или когда такое совместное обитание является даже необходимым;

б) форма взаимоотношений, при которой один из организмов развивается за счет другого;

в) взаимоотношения, при которых совместно обитающие виды микроорганизмов оказывают угнетающее действие друг на друга.

45. Паразитизм - это...

а) взаимоотношения, устанавливающиеся при совместном обитании в одной и той же среде 2-х или более видов микробов, при которых они не мешают друг другу в развитии, или когда такое совместное обитание является даже необходимым;

б) один вид микроорганизмов в процессе жизнедеятельности создает благоприятные условия для другого вида;

в) форма взаимоотношений, при которой один из организмов развивается за счет другого.

46. Гигиена — это:

а) наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения;

б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, названных микробами;

в) наука, изучающая сущность процессов жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействие друг с другом и с внешней средой.

47. Санитария — это:

а) наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения;

б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, названных микробами;

в) наука, осуществляющая на практике мероприятия, разработанные гигиеной.

48. Какие документы необходимы для контроля санитарного состояния предприятий общественного питания?

а) накладные на полученные продукты;

- б) санитарный журнал предприятия, медицинские книжки персонала;
- в) сертификат качества продуктов.

49. Какие виды санитарного надзора в области питания Вы знаете?

- а) санитарно-гигиенический;
- б) текущий, предупредительный;
- в) повседневный, периодический.

50. По требованиям ГОСТа вода, подаваемая населению должна быть:

- а) безопасна в эпидемиологическом отношении;
- б) безвредна по химическому составу;
- в) безопасна в эпидемиологическом отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

51. Какие химические показатели характеризуют качество питьевой воды?

- а) коли-титр;
- б) коли-индекс;
- в) хлориды, сульфаты, нитраты, нитриты, соли кальция, магния.

52. К бактериологическим показателям питьевой воды относятся:

- а) коли-титр, коли-индекс, микробная обсемененность;
- б) нитраты, нитриты;
- в) хлориды, сульфаты.

53. К числу возможных вредных веществ в воздухе помещений предприятий общественного питания можно отнести:

- а) азот;
- б) оксид углерода, аммиак, сероводород, сернистый газ, пыль, микроорганизмы;
- в) углерод, инертные газы.

54. Какими химическими веществами необходимо обеззараживать питьевую воду?

- а) азот, углерод,
- б) фосфор.
- в) серебро, хлор, озон.

55. На предприятиях общественного питания основными источниками загрязнения воздушной среды вредными веществами являются:

- а) нарушение технологического процесса производства продукции;
- б) аварийные ситуации;



в) нарушение технологического процесса производства продукции;

56. Наиболее гигиеничным на предприятиях общественного питания является:

- а) печное отопление;
- б) центральное водяное отопление;
- в) центральное паровое отопление.

57. Оптимальным в гигиеническом отношении является размещение предприятия общественного питания:

- а) в отдельно стоящем здании;
- б) в составе торгового центра;
- в) в пристройках.

58. Кондитерский цех должен быть:

- а) максимально изолирован от производственных помещений;
- б) расположен рядом с бытовыми помещениями;
- в) расположен рядом с овощным цехом.

59. Овощной цех должен быть:

- а) расположен рядом с производственными помещениями;
- б) максимально изолирован от производственных помещений;
- в) расположен рядом с кондитерским цехом.

60. Мясной цех необходимо располагать рядом:

- а) с овощным цехом;
- б) с камерами для хранения сырья;
- в) с кондитерским цехом.

61. Холодный цех необходимо располагать рядом:

- а) административно-бытовыми помещениями;

- б) с овощным цехом;
- в) с горячим цехом и раздачей.

62. Дезинфекция — это:

- а) уничтожение патогенных микробов в окружающей среде;
- б) мероприятия по борьбе с насекомыми;
- в) мероприятия по борьбе с грызунами.

63. Дератизация — это:

19

- а) уничтожение патогенных микробов в окружающей среде;
- б) мероприятия по борьбе с насекомыми;
- в) мероприятия по борьбе с грызунами.

64. Дезинсекция — это:

- а) уничтожение патогенных микробов в окружающей среде;
- б) мероприятия по борьбе с насекомыми;
- в) мероприятия по борьбе с грызунами.

65. Химический способ дезинфекции — это:

- а) применение для обеззараживания высокой температуры (пар, горячая вода, горячий воздух);
- б) применение для обеззараживания низкой температуры;
- в) применение различных химических веществ (хлорная известь, хлорамин и др.).

66. Для дезинфекции на предприятиях общественного питания используются следующие химические вещества:

- а) формалин;

- б) дезактин, хлорантоин, хлорная известь, хлорамин, гипохлорит кальция;
- в) лизол.

67. Химические способы борьбы с насекомыми и грызунами имеют право проводить:

- а) работники заведений ресторанного хозяйства;
- б) обслуживающий персонал;
- в) специалисты дезстанций.

68. Химический способ дезинсекции – это:

- а) применение для высокой температуры (пар, горячая вода, горячий воздух);
- б) применение для липучей бумаги, хлопушек, мухоловок с приманкой
- в) применение различных химических препаратов (формалин, салицилат натрия, пиретрум и др.).

69. Полы на предприятиях общественного питания необходимо мыть следующим образом:

- а) подметают влажным способом, затем моют теплой водой с добавлением моющих средств и вытирают насухо, в конце смены дезинфицируют 1%-ным раствором хлорной извести;
- б) моют холодной водой, вытирают насухо; в конце смены дезинфицируют 1%-ным раствором хлорной извести;
- в) моют холодной водой с моющим средством.

70. Санитарные требования к инвентарю:

- а) тщательно очищают, промывают горячей водой; промаркированный инвентарь хранят в специальных шкафах;

б) тщательно очищают, промывают горячей водой и дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести; промаркированный инвентарь хранят в специальных шкафах;

в) промывают водой и дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести.

71. Текущая уборка на предприятиях общественного питания проводится:

а) 1 раз в неделю;

б) ежедневно;

в) 1 раз в месяц.

72. Генеральная уборка на предприятиях общественного питания с закрытием на санитарный день и дезинфекцией всех помещений и оборудования проводится:

а) ежедневно;

б) 1 раз в неделю;

в) 1 раз в месяц.

73. Уборка обеденных столов на предприятиях общественного питания проводится:

а) после каждого приема пищи;

б) 3 раза в день;

в) один раз в день.

74. Столовую посуду необходимо мыть в трехсекционной ванне при следующих температурах:

а) I сек. - 40°C, II сек. - 50°C, III сек. - 65°C;

б) I сек. - 40°C, II сек. - 50°C, III сек. - 40°C;

в) I сек. - 30°C, II сек. - 30°C, III сек. - 45°C.

75. Разрубочный стул для мяса должен быть изготовлен из:

а) фанеры;

- б) твердых пород дерева (бук, дуб);
- в) мягких пород дерева.

76. Что означает маркировка «СР» на разделочных досках?

- а) вареная рыба;
- б) сырая рыба;
- в) рыбная гастрономия.

77. Маркировка на разделочных досках «СО» означает:

- а) свежие огурцы;
- б) сельдь;
- в) сырые овощи.

78. Маркировка на разделочных досках «СМ» означает:

- а) вареное мясо;
- б) сырое мясо;
- в) сливочное масло.

79. Оборудование на предприятиях общественного питания должно быть расставлено так, чтобы исключить:

- а) совместные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) встречные потоки сырья;
- в) совместные, встречные или перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

80. Наиболее пригодна для хранения и приготовления пищи посуда:

- а) из нержавеющей стали;
- б) из оцинкованного железа;
- в) из меди.

81. На предприятия общественного питания запрещается принимать:

- а) куриное яйцо, особо скоропортящиеся продукты;
- б) мясо всех видов с\х животных без клейма, утиное и гусиное яйцо, консервы с нарушением герметичности, бомбаж, овощи и плоды с признаками гнили;
- в) овощи и плоды.

**82. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется:**

- а) транспортом, кузов которого оббит железом, листовым алюминием и оборудован стеллажами;
- б) специально выделенным транспортом, который должен использоваться только по назначению; кузов машин оббивается изнутри оцинкованным железом или листовым алюминием и оборудуется съемными стеллажами;
- в) открытым транспортом.

83. Транспорт, предназначенный для перевозки пищевых продуктов необходимо:

- а) ежедневно очищать и промывать теплым щелочным раствором кальцинированной соды, после чего кузов ополаскивать из шланга горячей водой и насухо вытирать ветошью; один раз в 5 дней дезинфицировать 2-3% раствором хлорамина.
- б) два раза в неделю очищать и промывать теплым щелочным раствором кальцинированной соды, после чего кузов ополаскивать из шланга горячей водой и насухо вытирать ветошью; один раз в неделю дезинфицировать 2-3% раствором хлорамина.
- в) один раз в неделю очищать и промывать теплым щелочным

раствором кальцинированной соды, после чего кузов ополаскивать из шланга горячей водой и насухо вытирать ветошью; один раз в месяц дезинфицировать 2-3% раствором хлорамина.

84. К особо скоропортящимся продуктам относятся:

а) продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +6оС не превышает 90 часов в зависимости от вида продукта;

б) продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +6оС не превышает 72 часа в зависимости от вида продукта;

в) продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +10оС не превышает 100 часов в зависимости от вида продукта;

**85. К скоропортящимся пищевым продуктам относят:**

а) зерно, муку, хлеб;

б) консервы, овощи;

в) мясо, молоко, рыбу.

86. Мытье столовой посуды проводят в:

а) трехсекционной ванне;

б) двухсекционной ванне;

в) односекционной ванне.

87. Согласно санитарным правилам мясо необходимо размораживать:

а) в воде;

б) в дефростере, постепенно повышая температуру от 0 до 8оС или на производственных столах при комнатной температуре в мясном цехе;

в) мелкими кусками возле плиты.

88. На мясо здоровых животных наносят:

а) фиолетовое клеймо;

б) красное клеймо;

в) штамп с указанием условий обезвреживания.

89. Рыбу, согласно санитарным правилам, необходимо размораживать:

а) крупную рыбу — на воздухе при температуре 10°—15°С, мелкую рыбу — в воде;

б) мелкую рыбу — на воздухе при температуре 10°—15°С, крупную рыбу — в воде;

в) в воде.

90. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите:

а) не более 2-3 часов;

б) 6 часов;

в) 12 часов.

91. При раздаче блюда должны иметь следующие температуры:

а) горячие — не ниже 50°С; вторые блюда и гарниры — не ниже 50°С; холодные супы, напитки — не выше 20°С;

б) горячие — не ниже 75°С; вторые блюда и гарниры — не ниже 65°С; холодные супы, напитки — не выше 14°С;

в) горячие — не ниже 60°С; вторые блюда и гарниры — не ниже 65°С; холодные супы, напитки — не выше 6°С.

92. Мясной фарш хранится не более:

а) 6-ти часов при температуре +2°—+6°С;

б) 18-ти часов при температуре +2°—+6°С;



в) 18–36-ти часов при температуре +20—+60 С.

93. Срок хранения тортов с кремом из взбитых сливок составляет:

а) 6 часов при температуре +20—+60 С;

б) 30 часов при температуре +60—+100 С;

в) 56 часов при температуре +20—+60 С.

94. Срок хранения тортов и пирожных с белковым кремом составляет:

а) 6 часов при температуре +60—+100 С;

б) 72 часа при температуре +20—+60 С;

в) 38 часов при температуре +60—+100 С.

95. Салаты в незаправленном виде, приготовленные в столовых хранят:

а) не более 6 часов при температуре +20—+60 С;

б) не более 6 часов при температуре +100—+150 С;

в) 38 часов при температуре +20—+60 С;

**96. Мясные полуфабрикаты и мясные кулинарные изделия согласно ГОСТу исследуют:**

а) на общую микробную обсеменённость, наличие бактерий группы кишечной палочки, присутствие сальмонелл, протеев;

б) на общую микробную обсеменённость, на присутствие палочки ботулинуса;

в) на наличие дизентерийной палочки.

**97. Полуфабрикаты из рубленого мяса и птицы согласно санитарным правилам:**

а) жарят в жарочном шкафу при температуре 2500—2800С 5-7 минут;

б) обжаривают 3-5 минут до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности при температуре 1000С 5 минут;

в) обжаривают 3-5 минут до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250о—280оС 5-7 минут;

**98. Запрещается оставлять на следующий день:**

- а) салаты, паштеты, студни, супы молочные, мясо порционированное первых блюд, омлеты, картофельное пюре, макаронные изделия;
- б) гуляш из говядины, тефтели, мясо по-домашнему;
- в) колбасы вареные, ветчина ассорти, ветчина для завтрака

**99. Приготовление кондитерских изделий с заварным кремом, паштетов,**

**заливных, омлетов запрещено:**

- а) с октября по апрель
- б) с мая по октябрь
- в) с декабря по июнь

100. Не допускаются к работе работники предприятий общественного питания при наличии следующих заболеваний и бактерионосительства:

- а) заболеваниях печени, почек;
- б) заболеваниях желудка, почек;
- в) кишечных инфекций, энтеробиоза, сифилиса в заразном периоде, лепры, заразных кожных заболеваний, открытых форм туберкулёза.

101. Поступающие на работу на предприятия общественного питания должны пройти исследование:

- а) на туберкулёз, гельминтозы;
- б) на туберкулёз, носительство возбудителей кишечных инфекций, гельминтозы, венерические и заразные кожные заболевания; осмотр терапевтом и дерматовенерологом

в) носительство возбудителей кишечных инфекций, гельминтозы.

102. Работники предприятий общественного питания должны мыть руки:

- а) перед началом работы;
- б) перед началом работы, по мере их загрязнения, при переходе от одной операции к другой, после посещения туалета, после каждого перерыва;
- в) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой.

103. Работники предприятий общественного питания должны мыть руки:

- а) до локтей теплой водой с мылом и щеткой, дважды намыливая их, а затем ополаскивая теплой водой, далее обработать дезинфицирующим средством для рук. Вытирать руки индивидуальными салфетками разового пользования или использовать электрополотенце;
- б) с мылом и щеткой, дважды намыливая их, вытирать руки полотенцем;
- в) с мылом тёплой водой, вытирать руки полотенцем или салфетками разового пользования.

104. К основным источникам инфекции относятся:

- а) вода, почва;
- б) больной человек, животное, бактерионоситель;
- в) воздух.

105. К факторам передачи инфекции относятся:

- а) человек;
- б) вода, почва, воздух, пищевые продукты, оборудование;
- в) животные.

106. Утиные и гусиные яйца могут послужить причиной отравления:

- а) сальмонеллёзом;
- б) стафилококками;
- в) условно-патогенной микрофлорой.

107. Назовите главные источники обсеменения пищевых продуктов:

- а) использование проточной воды;
- б) загрязненный воздух;
- в) руки повара, разделочные доски, инвентарь.

108. Перечислите химические элементы, которые могут послужить причиной

пищевых отравлений.

- а) медь, цинк, свинец.
- б) серебро,
- в) золото.

109. Гнойничковые заболевания могут послужить причиной:

- а) ботулизма;
- б) стафилококковой интоксикации;
- в) дизентерии.

110. К санитарно-показательным микроорганизмам относятся:

- а) кишечная палочка, протей;
- б) стафилококки;
- в) стрептококки.

111. К пищевым отравлениям микробного происхождения относят:

- а) отравления тяжёлыми металлами, химическими веществами;
- б) гельминтозы;
- в) токсикоинфекции, интоксикации.

112. К пищевым отравлениям немикробного происхождения относят:

- а) токсикоинфекции, интоксикации;
- б) отравления тяжёлыми металлами и химическими веществами;
- в) пищевые инфекции

113. Главным отличием пищевых отравлений от пищевых инфекций является:

- а) неконтагиозность (отсутствие передачи заболевания от больного к здоровому);
- б) различные клинические признаки заболеваний;
- в) различная локализация возбудителя.

114. К пищевым интоксикациям (токсикозам) относятся:

- а) дизентерия, холера;
- б) стафилококковая интоксикация, ботулизм;
- в) отравление тяжёлыми металлами.

115. Аскаридоз относят к:

- а) гельминтозам;
- б) пищевым отравлениям;
- в) пищевым инфекциям.

116. Энтеробиоз относят к:

- а) пищевым отравлениям;
- б) гельминтозам;
- в) пищевым инфекциям.

117. Микотоксикозы – это:

- а) пищевые отравления, вызванные токсинами микроскопических плесневых грибов;
- б) пищевые отравления, вызванные бактериями;

в) пищевые отравления, вызванные ядовитыми грибами.

118. Дизентерию относят к:

- а) гельминтозам;
- б) пищевым отравлениям;
- в) пищевым инфекциям.

119. Холеру относят к:

- а) пищевым отравлениям;
- б) гельминтозам;
- в) пищевым инфекциям.

120. Возбудителем туберкулёза является:

- а) палочка Коха;
- б) палочка Зонне;
- в) палочка Флекснера.

121. Возбудителем ботулизма является:

- а) палочка Коха;
- б) палочка Зонне;
- в) ботулинистическая палочка.

122. Возбудителями глистных заболеваний являются:

- а) гельминты;
- б) бактерии;
- в) плесневые грибы.

123. Отравления ядовитыми грибами относят к:

- а) немикробным пищевым отравлениям;
- б) гельминтозам;

в) микробным пищевым отравлениям.

124. Отравления ядовитыми растениями относят к:

а) микробным пищевым отравлениям.

б) гельминтозам;

в) немикробным пищевым отравлениям;

125. Какие продукты чаще вызывают ботулизм?

а) молочные;

б) консервы, вяленая и копчёная рыба, сырокопчёные окорочка;

в) хлеб и злаковые продукты.

126. Какие микроорганизмы вызывают токсикоинфекции?

а) сальмонеллы, кишечная палочка, протей;

б) палочка Коха;

в) синегнойная палочка.

127. Какие условия хранения и приготовления пищевых продуктов способствуют развитию токсикоинфекций?

а) хранение несовместимых продуктов;

б) гнойничковые поражения кожи у персонала;

в) хранение продуктов при повышенной температуре, несоблюдение сроков реализации пищи, нарушение правил личной гигиены.

128. Какие продукты могут вызвать микотоксикозы?

а) мясные;

б) рыбные;

в) мука и хлебобулочные изделия.

129. К кишечным инфекциям относят:

а) брюшной тиф, дизентерия, холера, инфекционный гепатит;

- б) микотоксикозы;
- в) ботулизм.

130. Основным отличием дрожжевой клетки от бактериальной является:

- а) наличие дифференцированного ядра
- б) наличие двухслойной оболочки
- в) наличие рибосом

Продолжите:

1. Профилактика перегрева на предприятиях общественного питания обеспечивается.....
2. Профилактика переохлаждения на предприятиях общественного питания обеспечивается.....
3. Основными задачами гигиены являются.....
4. Основными задачами гигиены питания являются.....
5. Гигиена – это.....
6. Санитария – это.....
7. Основными методами улучшения качества питьевой воды являются.....
8. Местная система водоснабжения – это.....
9. Центральная система водоснабжения - это.....
10. К химическим веществам, способным ухудшить органолептические свойства воды относят.....
11. По органолептическим показателям питьевая вода должна быть.....
12. В качестве гигиенического показателя освещенности помещений применяют.....
13. Инфекционными называются болезни.....



14. Инфекция – это .....
15. Источниками инфекции являются.....
16. К факторам передачи инфекционных заболеваний относят.....
17. Основными путями передачи инфекционных заболеваний являются.....
18. Иммуитет — это.....
19. Обязательными условиями возникновения инфекционных заболеваний являются.....
20. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний сводятся к.....
21. Основными отличиями пищевых отравлений от кишечных инфекций являются.....
22. Пищевые отравления — это.....
23. Кишечные инфекции — это.....
24. Профилактика отравлений ядовитыми грибами сводится к.....
25. К геогельминтозам относят.....
26. К биогельминтозам относят.....
27. Основные принципы профилактики пищевых отравлений немикробной природы сводятся к.....
28. Согласно санитарным правилам, на ПОП запрещается принимать.....
29. К особо скоропортящимся продуктам относят.....
30. На каждую партию особо скоропортящихся продуктов должны быть следующие документы.....
31. Хлеб хранят.....
32. Картофель и овощи хранят.....
33. Яйца хранят.....
34. Кисломолочные продукты хранят.....

35. Мясо хранят.....
36. Сыры хранят.....
37. Для сохранения в пище витамина С, в процессе тепловой обработки необходимо соблюдать следующие правила.....
38. В летний период запрещено приготовление.....
39. Консерванты добавляются для.....
40. К консервантам относят.....
41. Микроорганизмы - это.....
42. Микробиология - это.....
43. Микроорганизмы распространены.....
44. Отрицательное значение микроорганизмов заключается в том, что.....
45. Положительное значение микроорганизмов состоит в том, что.....
46. К основным группам микроорганизмов относят.....
47. Бактерии - это.....
48. Дрожжи- это.....
49. Плесневые грибы – это.....
50. Основным отличием дрожжей от бактерий является.....
51. Основным отличием плесневых грибов от бактерий является.....
52. Вирусы- это.....
53. Главным отличием вирусов от других групп микроорганизмов является.....
54. По типу питания микроорганизмы делят.....
55. По типу дыхания микроорганизмы делят.....
56. В химический состав микробной клетки входят.....
57. Микробные ферменты ускоряют.....

58. Основная роль белков в микробной клетке состоит, в том что они.....
59. Основная роль углеводов в микробной клетке .....
60. Основная роль жиров в микробной клетке состоит в том, что.....
61. Тургор- это.....
62. Плазмолиз – это.....
63. Плазмолизис- это.....
64. Антибиотики –это.....
65. Антисептики – это.....
66. Пастеризация-это.....
67. Стерилизация-это.....
68. К основным видам порчи мяса относят.....
69. К основным видам порчи рыбы относят.....
70. К основным видам порчи яиц относят.....
71. К основным видам порчи овощей относят.....
72. Обмен веществ микробной клетки- это.....
73. Химический способ дератизации – это.....
74. Срок хранения тортов и пирожных с заварным кремом составляет.....
75. Дезинфекция –это.....
76. Дезинсекция –это.....
77. Дератизация – это.....
78. Физический способ дезинсекции заключается .....
79. Химический способ дератизации заключается.....
80. Физический способ дератизации - это.....
81. Мороженое филе размораживают.....
82. Не допускаются к работе работники предприятий питания при наличии

следующих заболеваний и бактерионосительства .....

83. Для дезинфекции на предприятиях питания используются следующие химические вещества.....

84. На предприятиях питания следует рассматривать два основных возможных

источника загрязнения воздушной среды вредными веществами.....

85. Овощной цех планируют .....

86. Холодный и горячий цеха планируют.....

87. Мясной цех планирую рядом.....

88. Бактерионосительство -это.....

89. По назначению вентиляция на ПОП бывает.....

90. Для дезинфекции рук на предприятиях общественного питания используют следующие дезинфицирующие вещества.....

## **Практический блок**

### **Ситуационные задачи**

1. Укажите типы взаимоотношений, которые устанавливаются между:

а) дрожжами и молочно-кислыми бактериями в опаре и тесте.

б) бактериофагами и бактериями.

в) молочно-кислыми и гнилостными бактериями при квашении овощей.

Обоснуйте ответ, перечислите возможные типы взаимоотношений между микроорганизмами и дайте им характеристику.

2. На предприятие общественного питания поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти

миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса.

Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные

нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации? Какие пороки мяса Вам известны?

Охарактеризуйте их, укажите меры профилактики.

3. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани.  $pH$  мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?

4. При санитарной оценке сырого мяса, бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено единичные клетки кокков в поле зрения микроскопа. На стекле нет остатков тканей мяса.  $pH$  мяса 5,9. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?

5. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям, бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено большое количество микроорганизмов (все поле зрения усеяно микробами). На стекле много распавшейся мышечной ткани.  $pH$  мяса 6,7. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ.

Перечислите виды порчи мяса и охарактеризуйте их.

6. Вы работаете заведующим производством в столовой. В столовую завезли большую партию хлеба. Часть свежего хлеба осталась на следующий день. При реализации обнаружили, что хлеб имеет неприятный запах, на разрезе мякиш липкий тягучий. Назовите заболевание хлеба и возбудителя. Укажите причины порчи хлеба и меры

профилактики. Перечислите известные Вам виды порчи хлеба и охарактеризуйте их.

7. Вы работаете заведующим производством в столовой. В столовую поступила партия свежей рыбы. При осмотре обнаружено, что жабы бурого цвета, глаза впалые, брюшко вздутое, консистенция - мягкая. Укажите вид порчи рыбы. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такая рыба реализации? Какие пороки рыбы Вам известны? Охарактеризуйте их, укажите меры профилактики.

8. Вы работаете зав. складом ресторана «Украина». Перед отпуском консервов в реализацию была обнаружена партия мясных консервов, непригодных для употребления в пищу. Наблюдается двустороннее вздутие банок, кисло-сырный запах, вспенивание жидкой части консервов. Назовите вид порчи баночных консервов. Укажите возможных возбудителей и причины порчи.

Какие виды порчи баночных консервов Вам известны? Дайте им характеристику. Укажите меры профилактики.

9. Перед Вами данные микробиологического анализа воды. Какие данные соответствуют стандарту чистой воды?

- а) общее число бактерий — 150 в 1 мл, кишечных палочек — 2 в 1 л.
- б) общее число бактерий — 100 в 1 мл, кишечных палочек — 3 в 1 л.
- в) общее число бактерий — 20 в 1 мл, кишечных палочек — 4 в 1 л.
- г) общее число бактерий — 160 в 1 мл, кишечных палочек — 5 в 1 л.

Разработайте рекомендации к водоснабжению ПОП, согласно санитарным

нормам.

10. В населённом пункте открыта столовая на 50 мест. Канализация в населённом пункте отсутствует. При этом оборудована местная канализация для приёма производственных и бытовых сточных вод на расстоянии 20 м. от производственных помещений. Гидравлический затвор отсутствует. Все ли санитарные правила и нормы соблюдаются в данном случае?

11. В мясном цехе полы моют 1 раз в смену холодной водой. Стены один раз в три дня протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной соды. Еженедельно с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц предприятие закрывается на санитарный день с генеральной уборкой. Дезинсекция и дератизация проводится раз в три месяца.

Проанализируйте выполнение санитарных правил на предприятии. Какие дезинфицирующие средства рекомендуют использовать для уборки?

12. Во время обеда в столовой часть блюд остались нереализованными. Винегрет и котлеты из рыбы жареные решили использовать на следующий день. Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой. Укажите продукты и блюда, которые запрещается оставлять на следующий день. Как необходимо поступать в исключительных случаях вынужденного хранения оставшейся пищи?

13. В кондитерском цехе для отделки тортов использовали сироп, время с момента приготовления которого составило 20 часов. Сироп хранился при температуре 4°C. Укажите, соблюдались ли срок хранения сиропа и температурный режим. Разработайте рекомендации по соблюдению санитарных правил в кондитерском цехе.

14. Заварной крем, приготовленный в кондитерском цехе кафе «Огонёк» был использован для отделки тортов. Перемешивание крема проводилось руками, крем находился на рабочем месте более 2 часов, часть крема после этого было транспортировано в кафе «Берёзка» для отделки пирожных. Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил на предприятии.

Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при приготовлении кондитерских кремовых изделий?

15. Вы работаете зав. производством в школе, где произошло пищевое отравление. Установлен возбудитель – вибрион Эль-Тор. Дайте характеристику возбудителю, укажите название болезни и источники инфекции, опишите признаки отравления и меры профилактики.

16. Вы работаете зав. производством в детском саду, где произошло пищевое отравление. Установлен возбудитель – палочка Зонне. Дайте характеристику возбудителю, укажите название болезни и источники инфекции, опишите признаки отравления и меры профилактики.

17. Вы работаете поваром на комбинате питания г. Симферополя, где произошло пищевое отравление. Причиной отравления послужили сырокопченые окорочка. Отравились 8 человек. Симптомы отравления: слабость, головокружение, головная боль, расстройство зрения, слуха, слабый голос, затруднённое дыхание и глотание, парезы и параличи. 5 случаев отравлений людей закончились летальным исходом. Укажите заболевание, дайте характеристику возбудителю, опишите признаки отравления и меры профилактики.

18. Вы работаете бригадиром кондитерского цеха, где произошло пищевое



отравление. Причина отравления – пирожные с заварным кремом. Для возбудителей каких заболеваний указанная среда наиболее благоприятна для размножения. Дайте характеристику возбудителя, опишите признаки отравления и меры профилактики.

19. Вы работаете зав. производством в кафе, где произошло пищевое отравление. Причина отравления – яичница-глазунья. Возбудители каких заболеваний чаще всего встречаются в яйцах? Дайте характеристику возбудителя, укажите признаки отравления и меры профилактики.

20. При проведении санитарно-бактериологического контроля предприятия питания взят смыв с тарелок. Общее количество микроорганизмов на 1 см<sup>2</sup> - 20 000 В исследуемом смыве присутствует кишечная палочка. О чём говорит присутствие кишечной палочки? Определите санитарное состояние поверхности посуды. О чём можно судить по результатам бактериологического контроля? Разработайте рекомендации по мытью столовой посуды.

21. При проведении санитарно-бактериологического контроля предприятия питания взят смыв со стаканов. Общее количество микроорганизмов на 1 см<sup>2</sup> - 20 000 В исследуемом смыве присутствует кишечная палочка. О чём говорит присутствие кишечной палочки? Определите санитарное состояние поверхности посуды. О чём можно судить по результатам бактериологического контроля? Разработайте рекомендации по мытью стеклянной посуды.

22. На предприятии питания для сбора пищевых отходов в производственных помещениях используют бачки вместимостью 50

литров. Хранят их в производственных помещениях при температурах 18-20 °С и вывозят 2 раза в неделю. Проанализируйте выполнение санитарных правил на предприятии питания. Разработайте рекомендации по уборке производственных помещений.

23. В кондитерском цехе предприятия питания яйца обрабатываются в четырёхсекционной ванне.

- в первой секции - замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин;
- во второй секции - обработка в 0,5 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 °С в течение 5 мин;
- в третьей секции - дезинфекция 5 %-ным раствором хлорной извести в течение 5 мин;
- в четвертой секции - ополаскивание чистой проточной водой в течение 5 мин.

Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после тщательной механической очистки в следующем порядке:

- в первой секции — замачивание в течение 10 мин и мойка в 0,5 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой раствора не ниже 40-45 °С;
- во второй секции - ополаскивание проточной водой с температурой 40 °С.

После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5- 0,7 м от пола. Инвентарь, посуда, внутрицеховая тара не имеют маркировки. Проанализируйте выполнение санитарных правил в кондитерском цехе.

24. В районе с. Дубровка был плохой урожай зерна. Из-за плохих погодных

условий часть урожая осталась в поле и весной следующего года после таяния снега население собирало зерно, а в последующем использовало его в качестве корма для животных, а отдельные жители после подсушивания зерна использовали его в пищевых целях. Вскоре в указанном селе появились случаи заболевания среди взрослого населения и детей с признаками тяжёлой ангины, ощущения чувства жжения в полости рта, боль при глотании. Какое пищевое отравление наиболее вероятно в данном случае? Дайте характеристику возбудителя и укажите меры профилактики

25. При лабораторном исследовании выявлено, что мясо свинины заражено личинками трихинелл. Как оценить мясо в санитарном отношении? Дайте характеристику возбудителю трихинеллёза, укажите цикл развития. Каковы меры профилактики при трихинеллёзе.

26. При лабораторном исследовании выявлено, что мясо свинины заражено финнами свиного цепня. Как можно оценить такое мясо в санитарном отношении? Дайте характеристику возбудителю, укажите цикл развития. Каковы меры профилактики при финнозе.

27. При бактериологическом исследовании рыбы холодного копчения в 1 г продукта общая обсеменённость  $7 \times 10^2$  Обнаружена 1 кишечная палочка. Как оценить качество продукта в санитарном отношении по установленной величине микробного числа. Укажите температурный режим и сроки хранения рыбы. Охарактеризуйте основные виды порчи рыбы.

28. В детском саду возникло массовое пищевое отравление. На обед детям давали салат из свежих помидоров, заправленный сметаной 5 часов

назад, хранившийся при комнатной температуре; гуляш из говядины, приготовленный 3 часа назад, ватрушки с творогом, хранившиеся 4 часа при температуре +20°C. Употребление какого блюда могло вызвать пищевое отравление? Какое пищевое отравление наиболее вероятно имело место в данном случае? Дайте характеристику возбудителю и укажите меры профилактики.

29. В семье из 5-ти человек зарегистрирован случай массового пищевого отравления. Заболели все члены семьи через 2-3 часа после употребления во время ужина, кроме всего прочего, торта со сливочным кремом, который был куплен 3 дня тому назад и сохранялся в кухонном шкафу до момента употребления. Симптомы заболевания: боли в желудке, тошнота, рвота. Какое пищевое отравление наиболее вероятно имело место в данном случае? Дайте характеристику возбудителю и укажите меры профилактики.

30. В холодном цехе предприятия проведён смыв с оборудования. Общее количество микроорганизмов на 1 см<sup>2</sup> - 300. В исследуемом смыве отсутствует кишечная палочка. Определите санитарное состояние поверхности оборудования. Почему в смывах с оборудования определяют наличие кишечной палочки? Какие санитарные нормы необходимо соблюдать в холодном цехе?

## **Аналитический блок**

### **Задача 1**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой.

1. Уборка производственных помещений производится по мере

необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.

2. Обеденный зал оборудован естественной и искусственной вентиляцией, искусственная вентиляция эксплуатируется правильно.

3. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1% раствор тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% раствор «Прогресса») и дезинфицирующих средств.

4. В производственных цехах много мух. Дератизация проводится 1 раз в три месяца.

5. Помидоры закупаются на рынке (лабораторно с их поверхности выделены дизентерийные микробы). Перед приготовлением салата помидоры промываются не проточной водой.

6. Имеется 12 разделочных досок со следующими маркировками: «СМ» - сливочное масло, «СР» - сырая рыба, «СО» - свежие огурцы, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Х» - хлеб, «КО» - квашенные овощи, «Зелень», «Сельдь».

7. В отдельные дни салат из помидоров после приготовления хранился в незаправленном виде более 12 часов.

8. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, температура которых на момент проверки была от +10 градусов.

9. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, венерические заболевания и флюорографию.

10. В смывах, взятых с чистых рук работников, лабораторно обнаружена кишечная палочка.

11. В столовой заведен специальный журнал для регистрации гнойничковых заболеваний кожи.

12. Для уборки обеденных столов имеется комплект белых салфеток с маркировкой «Для уборки столов», а также щетки для сметания крошек.
  13. В вестибюле столовой для посетителей оборудованы умывальники с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.
  14. Умывальники обеспечены мылом, щетками, дезинфицирующими средствами и электрополотенцами.
  15. Территория столовой благоустроена, уборка ее производится ежедневно.
- Мусоросборник расположен на расстоянии 10 метров от производственных помещений

## Задача 2

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой.

1. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
2. Кухонный инвентарь маркирован, используется строго по назначению.

35

3. Столовая посуда моется в посудомоечной машине. При лабораторном исследовании смывов с чистой столовой посуды кишечная палочка не обнаружена.
4. В столовой имеются дезинфицирующие средства: дезактин, хлорантоин, октенисепт, октенидерм.
5. Некоторые работники при пользовании туалетом не снимают санитарной одежды.
6. Каждый умывальник обеспечен полотенцем. В смывах, взятых с полотенца, обнаружена кишечная палочка.
7. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная

вода. Коли — титр воды 300.

8. Сотрудники столовой при поступлении на работу не проходят медицинский осмотр, но лабораторно исследуются на глистоносительство, проходят флюорографию. Периодические медицинские осмотры проводятся один раз в квартал.
9. Для отпуска готовых вторых блюд на раздаче не было специального инвентаря: ложек, лопаточек.
10. Для хранения мяса и мясных продуктов имеется холодильник, температура в нем в момент проверки была +12 °С.
11. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике, температура в нем в момент проверки была +2 °С.
12. Молочные продукты реализуются: сметана в течение 72 часов, кефир — в течение 24 часов, сливки—в течение 20 часов.
13. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.
14. Уборка обеденных столов производится после каждого обедающего, для чего имеется комплект белых салфеток с маркировкой «Для уборки столов».
15. В смывах, взятых с чистых рук уборщиц и раздатчицы, обнаружена кишечная палочка.

### **Задача 3**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
2. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1%

тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% раствора моющего средства «Прогресс») и дезинфицирующих (дезактин, хлорантоин) средств.

3. Имеется 12 разделочных досок со следующей маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи. «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная

гастрономия, «Зелень», «КО» — квашеные овощи, «сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

4. Вода, в которой проводится мытье столовой посуды имеет температуру +30°C .

5. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных шкафах, температура в которых была в момент проверки от +4 до +6 °С.

6. В отдельные дни салат из огурцов после приготовления в незаправленном виде хранился более 12 часов.

7. Столовые приборы: ложки, вилки после промывания прокаливаются в жарочных шкафах в течение 2—3 минут.

8. Для дезинфекции рук в столовой используют октенисепт, октенидерм.

9. В смывах, взятых с чистых рук работников, лабораторно выявлена кишечная палочка.

10. В столовой заведен журнал учета гнойничковых заболеваний сотрудников.

11. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистоносительство, венерические заболевания и флюорографию.

12. Влажная уборка обеденного зала проводится один раз в день: во время



обеденного перерыва и в конце рабочего дня.

13. Для мытья обеденного зала выделен специальный инвентарь, он маркирован.

14. В вестибюле столовой для посетителей оборудованы умывальники с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

15. Территория столовой благоустроена, уборка ее производится ежедневно.

Мусоросборник на территории столовой расположен на расстоянии 25 метров от производственных помещений

#### **Задача 4**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту.

2. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная вода, имеется горячее водоснабжение.

3. Помещения столовой канализованы. Для удаления производственных стоков предусмотрены отдельные внутренние сети канализации с самостоятельными выпусками, не связанные с внутренними частями бытовой канализации.

4. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.

5. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Температура воды, в которой моется посуда + 30°С .

6. Имеется 12 разделочных досок. Они сделаны из мягких пород деревьев, не маркированы.

7. В смывах с оборудования, рук, произведенных в момент проверки,

лабораторно кишечная палочка не обнаружена.

8. Имеются бытовые помещения, в них установлены индивидуальные шкафчики. Верхняя и санодежда работников хранятся вместе.

9. Для уборки бытовых помещений выделен отдельный инвентарь, он маркирован.

10. Для персонала кухни имеется отдельный туалет, текущая уборка его производится один раз в неделю без применения дезинфицирующих средств.

11. Некоторые работники столовой посещают туалет в санодежде. В смывах, взятых у них с рук и санодержды после посещения туалета, обнаружена кишечная палочка.

12. Пищевые продукты доставляются в столовую на специально оборудованном транспорте.

13. Для хранения скоропортящихся продуктов столовая оборудована холодильниками, температура в них в момент проверки была от 0 до 5 градусов тепла.

14. С момента приготовления до раздачи блюда на горячей плите находятся до 2 — 3 часов, в момент проверки при подаче первые блюда имели температуру +76 °С, вторые — +65°С градусов.

15. Умывальники для посетителей обеспечены жидким мылом, щетками для рук, дезинфицирующими средствами, электрополотенцами.

#### Задача 5

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту.

2. Столовая посуда моется в посудомоечной машине. В смывах, взятых с

чистой посуды, в лабораторию обнаружена кишечная палочка.

3. Имеется 12 разделочных досок со следующей маркировкой: «СМ» — сырое мясо. «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашеные овощи, «сельдь». «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

4. Помещения столовой канализованы. Для удаления производственных стоков предусмотрены отдельные внутренние сети канализации с самостоятельными выпусками, не связанные с внутренними частями бытовой канализации.

5. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.

6. Мытье столовой посуды производится в двухгекздой ванне.

Температура воды, в которой моется посуда + 20°C.

7. Разделочные доски моются горячей водой без применения моющих средств в конце рабочего дня.

8. Уборочный инвентарь, для производственных, складских, душевых и туалетных помещений не маркирован, хранится в разных местах.

9. Санитарный день проводится один раз в 3 месяца, уборка при этом производится без применения моющих и дезинфицирующих средств.

10. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, сифилис, гонорею, и с помощью рентгеноскопия проверяются на туберкулез.

11. Ежедневно членами санпоста проводится осмотр сотрудников столовой на отсутствие гнойничковых заболеваний.
12. Периодические медицинские осмотры работники столовой проходят один раз в квартал.
13. Для хранения мясных и молочных продуктов имеются отдельные источники холода, в момент проверки температура в них была от +1 до +4°C.
14. Творог реализуется в течение 36 часов. Студень мясной, мясное заливное, рыба заливная с момента приготовления реализуются в течение 48 часов
15. Консервы, отпускаемые в виде закусок, реализуются в течение 6 часов с момента вскрытия банок.

### **Задача 6**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.
2. Имеются административно-бытовые помещения, влажная уборка их производится по мере необходимости в течение, всего рабочего дня, но не реже одного раза в смену.
3. Все работники перед началом работы принимают душ. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом, генеральная уборка — один раз в неделю, а санитарный день — один раз в месяц.
4. Уборочный инвентарь, для производственных, складских, душевых и

туалетных помещений не маркирован, хранится в разных местах.

5. Периодические медицинские осмотры проводятся один раз в квартал.

6. За пять месяцев этого года в столовую на работу поступили 15 человек, из них 5 поваров без медицинского осмотра.

7. Ежедневно членами санпоста проводится осмотр сотрудников столовой на отсутствие гнойничковых заболеваний.

8. Для хранения молочных и мясных продуктов имеются отдельные холодильные шкафы, температура в них в момент проверки была от 2 до 8 градусов тепла.

9. В холодильной камере мясо хранится на стеллажах, а колбасы — подвешенными на луженых крючьях.

10. Масло сливочное на холоде хранится в таре.

11. Имеется кладовая для хранения сухих продуктов, оборудованная полками, ларями, стеллажами и шкафами: нижняя поверхность шкафов, ларей, полок, стеллажей отстоит от пола на 15 см.

12. Территория столовой благоустроена. Мусоросборник расположен на расстоянии 7 метров от производственных помещений.

13. Уборка территории столовой производится один раз в месяц.

14. Для обслуживающего персонала и посетителей имеются отдельные туалеты.

15. В туалете для обслуживающего персонала нет туалетной бумаги, нет дезинфицирующих средств.

## **Задача 7**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Здание столовой типовое. Имеются канализация, холодное и горячее водоснабжение.
2. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости, в течение всего рабочего дня влажным способом. Генеральная уборка производится один раз в неделю, санитарный день — один раз в три месяца.
3. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1% раствора тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% раствора жидкости «Прогресс») и дезинфицирующих средств: дезактина, хлорантоина.
4. Мясной фарш был приготовлен в 9 часов утра и до 15 часов хранился на столе в помещении горячего цеха.
5. Готовые первые блюда при отпуске имели температуру  $+75^{\circ}\text{C}$ , вторые —  $+70^{\circ}\text{C}$ .
6. Для отпуски вторых готовых блюд нет специального инвентаря (ложек, лопаточек, вилок).
7. Для хранения пищевых продуктов имеются складские помещения, оборудованные полками, ларями, стеллажами и шкафами.
8. Для хранения молочных продуктов имеется специальный холодильник, температура в нем в момент проверки была  $+15^{\circ}\text{C}$ . В этом холодильнике хранились: фляжное молоко в течение 60 часов, сливки в течение 40 часов, кефир в бутылках — 48 часов.
9. Сметана хранится в холодильнике при температуре плюс 5 градусов до 72 часов с момента изготовления.
10. Имеется журнал регистрации гнойничковых заболеваний рук

работников, он заполняется ежедневно.

11. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, венерические заболевания и флюорографию.

12. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в неделю.

13. В вестибюле столовой для посетителей оборудованы умывальники с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

14. Территория столовой заасфальтирована. Мусорный ящик установлен на расстоянии 10 метров от производственных помещений.

15. В туалете для обслуживающего персонала нет туалетной бумаги, отсутствуют дезинфицирующие средства, электрополотенце для рук.

### **Задача 8**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту. В столовой имеются канализация, горячая и холодная вода.

2. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.

Генеральная уборка производится один раз в неделю, санитарный день — один раз в 3 месяца.

3. Разделочные доски, кухонный инвентарь немаркированы.

4. Охлаждение напитков, киселей, компотов, молока производится в ванной моечного отделения.

5. В холодильнике для хранения молока и молочных продуктов в момент

проверки температура была +18°C, сметана в нем иногда хранилась до недели.

6. Для хранения мясных продуктов имеется специальный холодильник, температура в нем от +2 до +4 °C.

7. В момент проверки молочные продукты (творог, масло сливочное, сыр) хранились в холодильнике для мясных продуктов. Творог, изготовленный из непастеризованного молока, реализовался, как правило, без термической обработки.

8. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1% раствора тринатрийфосфата или кальцинированной соды. Дезинфекция столовой посуды не проводится. Кухонная посуда моется в двухгнездных ваннах с добавлением тех же моющих средств, что для мытья столовой посуды.

9. В буфете столовой отсутствует холодильник, поэтому кефир, реализуемый через буфет, иногда хранится при комнатной температуре до 36 часов.

10. В некоторые дни через буфет реализовалось бутылочное молоко-самоквас.

11. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.

12. Во время санитарного дня для дезинфекции помещения (полов, стен и т. д.) применяется раствор дезактина.

13. Имеется уборочный инвентарь: для уборки помещений кухни, для уборки обеденного зала, для уборки подсобных помещений, для уборки туалета. Он маркирован.



14. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий не соблюдается поточность технологических процессов.

15. Обработка сырых и готовых продуктов производится на одних рабочих столах

### **Задача 9**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, венерических заболеваний, проходят флюорографию.

2. Ежедневно членами санпоста сотрудники столовой обследуются на отсутствие гнойничковых заболеваний.

3. Имеются маркированные разделочные доски, они сделаны из березы.

4. Обработка сырых и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, разными ножами.

5. Для осуществления дезинфекционных мероприятий используются: дезактин, хлорантоин.

6. В течение месяца не проводилась генеральная уборка помещений столовой.

7. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, температура в которых в момент проверки была от 2 до 5 градусов тепла.

8. Молочные продукты реализуются в следующие сроки: молоко — в течение 36 часов, кефир — в течение 24 часов, сметана — в течение 72 часов.

9. Имеются отдельные туалеты для обслуживающего персонала и для

посетителей, в туалетах нет туалетной бумаги.

10. Текущая уборка туалетов производится без применения дезинфицирующих средств.

11. Имеется бытовое помещение, в нем установлены индивидуальные шкафчики. Верхняя и санодежда работников хранятся отдельно.

12. Уборка бытового помещения производится один раз в день влажным способом.

13. Уборка обеденного зала производится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.

14. В смывах, взятых с рук персонала, лабораторно кишечная палочка не обнаружена.

15. Для хранения чистых подносов и приборов выделены специальные места в начале раздаточного прилавка.

## **Задача 10**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом. Для влажной уборки помещений столовой имеется маркированный инвентарь.

2. На кухне имеются две мясорубки: одна - для сырого мяса, другая - для вареного.

3. Разделочные столы покрыты цельными листами из нержавеющей стали, они маркированы.

4. Имеются 12 маркированных разделочных досок, они сделаны из березы.

5. Столовая посуда моется в трехгнездных ваннах без добавления моющих и дезинфицирующих средств. Приборы: ложки, вилки и ножи моются с добавлением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65 градусов.
6. Кухонная посуда моется в двух ваннах без применения моющих и дезинфицирующих средств. Температура воды в обеих ваннах в момент проверки была + 20 °С градусов.
7. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, кипятятся, просушиваются и хранятся в специально выделенном помещении.
8. До начала раздачи качество готовых блюд проверяется поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.
9. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная вода, имеются частые случаи перебоя в горячем водоснабжении.
10. В день проверки в моечной не работала канализация. В смывах, взятых с чистой столовой и кухонной посуды, лабораторно высеяна кишечная палочка.
11. Периодические медицинские осмотры работники столовой проходят один раз в квартал.
12. Повара столовой имеют по три комплекта санодержды.
13. В обеденном зале имеется естественная и искусственная вентиляция, которая эксплуатируется правильно.
14. Текущая уборка обеденного зала производится влажным способом два

раза в день: в обеденный перерыв и в конце рабочего дня. Во всех помещениях столовой имеются мухи.

15. В вестибюле для посетителей оборудованы умывальники, они обеспечены жидким мылом, электрополотенцами, дезинфицирующие средства для рук отсутствуют.

### **Задача 11**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту.
2. Для производственных и бытовых целей используется водопроводная вода, имеется горячее водоснабжение.
3. Помещения столовой канализованы. Для удаления производственных стоков предусмотрены отдельные внутренние сети канализации с самостоятельными выпусками, не связанные с внутренними частями бытовой канализации.
4. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости влажным способом в течение всего рабочего дня.
5. Столовая посуда моется в двух ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.
6. Разделочные доски, инвентарь не имеют маркировки.
7. Лица, вновь поступающие на работу, подвергаются медицинскому осмотру и лабораторно проверяются на наличие кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, сифилис, гонорею и путем рентгеноскопии грудной клетки исследуются на туберкулез.
8. Работники столовой не соблюдают правила личной гигиены. В смывах,

взятых с чистых рук работников, неоднократно высевалась кишечная палочка.

9. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, температура в них в момент проверки была от 0 до +5 °С

10. В производственных помещениях для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции имеются специальные холодильные шкафы, температура в них в момент проверки была от +5 до +7 °С.

11. Уборка подсобных, помещений производится в течение всего рабочего дня влажным способом, но не реже одного раза в смену.

12. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в смену: в обеденный перерыв и в конце рабочего дня. Во всех производственных помещениях имеются мухи.

13. Территория столовой заасфальтирована, озеленена. В летнее время территория столовой утром и вечером поливается водой.

14. На территории столовой имеется мусоросборник, он установлен на расстоянии 25 метров от производственных помещений.

15. Уборка территории столовой производится один раз в день, для уборки имеется специальный инвентарь, он маркирован.

## Задача 12

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Территория столовой благоустроена, озеленена. Имеется мусоросборник, он очищается при заполнении не более 2/3 объема, ежедневно хлорируется.

2. Уборка обеденного зала производится два раза в день влажным способом: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.
3. В вестибюле обеденного зала для посетителей оборудованы умывальники, они обеспечены мылом, щетками, дезинфицирующими средствами и электрополотенцами.
4. Для хранения мяса и мясных продуктов имеется специальный холодильник, температура в нем в момент проверки была +15°C градусов.
5. Для хранения молока и молочных продуктов имеется отдельный холодильник, температура в нем в момент проверки была +2°C
6. Холодильная камера для хранения мяса и мясных продуктов в течение года не очищалась от снеговой шубы.
7. Молоко и молочные продукты поступают в столовую из молокозавода, имеют сертификаты (качественные удостоверения).
8. Мясо в столовую принимается только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора.
9. Месяц тому назад заведующий производством от частного лица без качественного удостоверения принял партию окорока в количестве 90 кг, которая в столовой после поступления хранилась вне холодильника при температуре окружающей среды +16°C течение нескольких дней.
10. На кухне имеются 12 разделочных досок, они сделаны из дуба, маркированы.
11. Имеются 12 кухонных ножей со следующей маркировкой: «СМ» — сырое мясо. «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная

гастрономия, «Зелень», «КО» — квашенные овощи, «сельдь», «Х» — хлеб.  
«РГ» — рыбная гастрономия.

12. До начала раздачи качество готовых блюд проверяется поваром, а также бракеражной комиссией.

13. При подаче первые блюда и горячие напитки имеют температуру не ниже +75 градусов, вторые — не ниже +65 градусов, холодные блюда и напитки — от 7 до 14 градусов тепла.

14. Готовые первые и вторые блюда до момента раздачи находятся на горячей плите не менее 10 часов.

15. При столовой имеется буфет, уборка его производится в течение всего рабочего дня по мере необходимости влажным способом.

### **Задача 13**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту, имеется холодная и горячая вода, помещения столовой канализованы.
2. Кухня оборудована приточно-вытяжной вентиляцией, эксплуатируется правильно.
3. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
4. Столовая посуда моется в трех ваннах с, применением моющих (1% раствора тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% раствора жидкости «Прогресс» дезинфицирующих средств.
5. В смывах, взятых с чистой столовой посуды, лабораторно обнаружена

кишечная палочка.

6. Для хранения консервов имеется специальный холодильник, в течение года он не очищался от снеговой «шубы», температура в нем в момент проверки была + 15 °С.

7. Качество пищевых продуктов, поступающих в предприятия общественного питания, проверяется кладовщиками и заведующим столовой.

8. В столовую с разрешения заведующего производством были приняты бомбажные мясные и рыбные консервы.

9. Мясо принимается только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора.

10. В столовую не принимаются водоплавающая птица к непотрошенному виду, сырые утиные и гусиные яйца.

11. С разрешения заведующего производством месяц тому назад от частного лица была закуплена партия маринованных грибов в герметизированных банках. У некоторых банок в процессе хранения (банки хранились в холодильнике при температуре 15 градусов) была нарушена герметичность. Эти грибы и бомбажные мясные и рыбные консервы в виде холодных закусок реализовались через кухню столовой и буфет.

12. Молоко и молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике, температура в нем в момент проверки была плюс 5 градусов.

13. Для хранения мясных продуктов имеется отдельный холодильник, температура в нем в момент проверки была плюс семь градусов.

14. Все повара столовой имеют по одному комплекту санодежды.

15. Один раз в квартал работники столовой проходят периодические



медицинские осмотры. Сотрудники столовой в течение 5 лет не проходили курсовое гигиеническое обучение.

#### Задача 14

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая типовая, имеются производственные, складские, административно- бытовые помещения.
2. Для производственных и бытовых целей используется водопроводная вода.
3. Коли-титр воды 300 (установлено лабораторно).
4. Для удаления производственных стоков предусмотрена отдельная сеть канализации, она не связана с внутренними частями бытовой канализационной сети.
5. Территория столовой благоустроена. Имеется мусоросборник, он расположен на расстоянии 10 метров от производственных помещений.
6. При поступлении на работу работники столовой не проходят соответствующее гигиеническое обучение.
7. В столовой имеется журнал регистрации гнойничковых заболеваний рук.
8. Молоко и молочные продукты в столовую поступают из молокозавода, перевозка их производится в специально предназначенном для этой цели автотранспорте.
9. Для хранения молока и молочных продуктов имеется специальный холодильник; температура в нем в момент проверки была плюс 15 градусов.
10. На кухне имеется 12 разделочных досок, они сделаны из дуба, маркированы.

11. На кухне имеется 12 разделочных ножей, на боковой стороне их сделана следующая маркировка: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» -квашенные овощи, «сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

12. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша жарятся на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 минут, а затем доготавливаются в духовом шкафу при температуре 120 градусов тепла в течение 5—8 минут.

13. Перед использованием в кондитерском производстве яйца куриные просвечиваются на овоскопе, промываются в 3-х-гнездной ванне теплым 1% раствором кальцинированной соды, во втором гнезде — 0.5% раствором хлорамина, а в 3-м — ополаскиваются чистой водой.

14. Порционированное для первых блюд мясо в течение времени раздачи (2 — 3 часа) хранится в бульоне при температуре не ниже 70 градусов.

15. Некоторые работники столовой болеют ангиной, не отстраняются от работы

### **Задача 15**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту, имеются производственные, складские, административно-бытовые помещения,
2. Для производственных и бытовых целей используется водопроводная вода.
3. Имеется горячее водоснабжение.
4. Помещения столовой канализованы. Канализация для удаления

производственных стоков связана с внутренними частями бытовой канализационной сети.

5. В столовую за последние четыре месяца поступили на работу 5 поваров, перед началом работы соответствующее гигиеническое обучение они не проходили.

6. В столовой отсутствует журнал регистрации гнойничковых заболеваний рук.

7. Молоко и молочные продукты в столовую поступают из молокозавода, перевозка их производится в специально предназначенном для этого транспорте.

8. Фляжное молоко перед реализацией кипятится, творог реализуется в виде запеканок.

9. В день проверки у двух поваров выявлены гнойничковые заболевания рук. Оба повара за день до массового отравления людей участвовали в приготовлении макарон по-флотски

10. На кухне имеются 12 разделочных досок, они сделаны из дуба, маркированы.

11. На кухне имеются 12 разделочных ножей, на боковой стороне которых сделана следующая маркировка: «СМ» — сырое мясо. «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи. «ВМ» вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия. «Зелень», «КО» — квашеные овощи, «сельдь», «Х» -хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

12. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша жарятся на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 10 минут, а затем доготавливаются в духовом шкафу при температуре 220 – 250°C в течение 5 - 8 минут.

13. В момент проверки температура в толще куска вареного мяса была +85°C градусов, а при проколе поварской вилкой из куска выделялся бесцветный сок.

14. В столовой имеется буфет. Уборка буфета производится в течение всего рабочего дня по мере необходимости влажным способом. В буфете для хранения скоропортящихся продуктов имеется источник холода, температура в холодильнике в момент проверки была плюс два градуса.

15. Кулинарная продукция через буфет реализуется в следующие сроки: мясо отварное в течение 24 часов, мясо жареное тушеное — в течение 36 часов, студень мясной и мясо заливное — в течение 12 часов.

### **Задача 16**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Территория столовой благоустроена, озеленена. Имеется мусоросборник, он очищается при заполнении не более 2/3 объема, ежедневно хлорируется.
2. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.
3. В вестибюле столовой для посетителей оборудованы умывальники с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.
4. Лица, вновь поступающие на работу, проходят медицинский осмотр, лабораторно исследуются на наличие кишечных инфекционных заболеваний, на глистоносительство, сифилис, гонорею, и с помощью рентгеноскопии трудной клетки проверяются на туберкулез.
5. На кухне имеются 12 разделочных досок и ножей, они не маркированы.
6. Разделочные столы на кухне покрыты нержавеющей сталью, они маркированы.

7. В столовую неделю назад было принято свиное мясо в количестве 250 кг, оно не имело ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора.
8. Для хранения мяса и мясных продуктов в столовой имеется отдельная холодильная камера, температура в ней на момент проверки была + 10 °С
9. В столовую не принимаются водоплавающая птица в непотрошеном виде, сырые утиные и гусиные яйца, а также бомбажные рыбные и мясные консервы.
10. Мясо вынужденного забоя, принятое без разрешения ветеринарного надзора, варилось большими кусками (5—6 кг).
11. Для приготовления студня доведенные до полной готовности мясо и субпродукты заливают бульоном, без повторной термической обработки разливают в чистые сухие формы и после остывания охлаждают в холодильниках.
12. Для хранения молока и молочных продуктов имеется отдельный холодильник, температура в нем в момент проверки была +3 °С.
13. Кефир через кухню реализовался в течение 12 часов, бутылочное молоко через буфет реализовалось в течение 12 часов, сметана реализовалась в течение 72 часов.
14. В смывах, взятых с чистых рук работников кухни, кишечная палочка не выделена.
15. Работники столовой в течение трех лет не проходили курсовое гигиеническое обучение.

## **Задача 17**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторно исследуются на наличие кишечных инфекционных заболеваний, сифилис, гонорею и путем рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.
2. Периодические медицинские осмотры проходят один раз в квартал и один раз в году путем рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.
3. Работники столовой имеют по три комплекта санодержды, стирка ее производится в городской коммунальной прачечной.
4. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
5. Для уборки производственных и других помещений имеется специальный инвентарь, он не маркирован.
6. Мясные продукты в столовую привозятся на случайном грузовом транспорте, поэтому мясо во время перевозки загрязняется.
7. Для хранения скоропортящихся продуктов в столовой имеются холодильники, температура в них в момент проверки была от 2 до 5 градусов тепла.
8. На кухне имеются 12 разделочных досок и 12 ножей, они не маркированы.
9. Разделочные столы на кухне покрыты нержавеющей сталью, они маркированы.
10. В столовой имеется одна мясорубка, через чистую мясорубку

сначала пропускается сырое мясо, а затем — вареное.

11. Для хранения готовых блюд в процессе реализации на раздаче имеется мармит, но он в течение двух месяцев не функционирует.

12. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1% тринатрийфосфата или кальцинированной соды) и дезинфицирующих средств.

13. Кухонная посуда моется в двухгнездных ваннах с использованием тех же моющих средств, что и для мытья столовой посуды.

14. Приборы: ложки, вилки, ножи моются с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой температуры не ниже 65 градусов.

15. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно промываются с применением моющих средств, кипятятся в течение 10—15 минут, просушиваются, хранятся в специально выделенных местах.

### **Задача 18**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.

2. Уборочный инвентарь производственных, складских, душевых и туалетных помещений (тазы, ведра, щетки и др.) маркирован масляной краской, хранится отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах.

3. Столовая посуда моется в двухгнездных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4. На кухне имеются пять разделочных досок и четыре разделочных ножа, они не маркированы. Разделочные столы на кухне покрыты нержавеющей сталью, маркированы.
5. Для хранения скоропортящихся продуктов имеются холодильные камеры, температура в них в момент проверки была от +10 до +12 °С.
6. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша жарятся на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 10 минут, а затем доготавливаются в духовом шкафу при температуре +220—+250 °С в течение 5—8 минут.
7. Готовая пища (первые и вторые блюда) отпускаются в течение 2—3 часов с момента ее приготовления.
8. Через буфет столовой за последние два дня реализованы куры отварные, печень жареная, котлеты в хлебе, вареный язык. Они были проданы в течение 32 часов. В буфете источник холода отсутствует.
9. Часть тушек кур, которые использовались для отваривания, имела следующие органолептические показатели: клюв тусклый, ослизлый'; на коже пятна желто- серого цвета с зеленоватым оттенком.
10. Вареное мясо для первых блюд после порционирования (измельчения) подвергается вторичному кипячению.
11. Для кипячения кондитерских мешочков имеется маркированная посуда. После кипячения, ополаскивания и просушивания кондитерские мешочки хранятся в чистой маркированной посуде.
12. Сита, через которые процеживают бульон и соки, после употребления промываются в горячей воде с добавлением моющих средств, кипятятся в течение 15 минут и просушиваются.
13. Уборка обеденного зала производится влажным способом два раза в



смену: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.

14. Подносы торгового зала промываются в моечной столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскиваются и насухо протираются маркированными салфетками.

15. Территория столовой заасфальтирована и озеленена. Имеется мусоросборник, он расположен на расстоянии 25 метров от производственных помещений. Во всех помещениях столовой имеются мухи.

### **Задача 19**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту, имеются производственные, складские, административные и бытовые помещения.
2. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная вода, имеется горячее водоснабжение. Коли-титр воды — 300.
3. Уборка всех помещений столовой производится в течение всего рабочего дня по мере необходимости влажным способом.
4. Еженедельно производится генеральная уборка помещений — мытье стен, потолков, окон, обметание паутины и т. д. Санитарный день не проводится. Дератизация и дезинсекция проводятся один раз в три месяца.
5. Во время генеральной уборки для обработки помещений дезинфицирующие средства не применяются.
6. На кухне имеется приточно-вытяжная вентиляция, она эксплуатируется правильно.

7. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторно проверяются на наличие кишечных инфекционных заболеваний, а на наличие венерических болезней и туберкулеза не обследуются.
8. На всех работников столовой заведены индивидуальные медицинские книжки.
9. Столовая посуда моется в трех ваннах. В момент проверки в первой ванне температура воды была 45 — 48 градусов (добавляется кальцинированная сода), во второй ванне температура воды — 50 градусов (добавляется дезинфицирующее средство), а в третьей ванне температура воды — 40 градусов тепла.
10. На кухне имеются 12 разделочных досок и 12 разделочных ножей, они маркированы.
11. Разделочные доски хранятся в специальных металлических кассетах, в столовой имеются в запасе два комплекта новых разделочных досок каждого наименования.
12. Разделочные столы на кухне покрыты нержавеющей сталью, они маркированы.
13. Работники столовой имеют по три комплекта санодержды. В бытовом помещении для каждого работника имеется индивидуальный шкафчик, верхняя и санодержда работников хранятся отдельно.
14. Для хранения скоропортящихся продуктов в столовой имеются источники холода, температура в момент проверки в холодильниках была от 2 до 6 градусов тепла.
15. Многие работники столовой не моют руки после посещения туалета.

## **Задача 20**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Территория столовой благоустроена: заасфальтирована, озеленена, мусоросборник находится на расстоянии 25 метров от производственных помещений.
2. Вода для столовой берется из артскважины. Качество воды удовлетворяет ГОСТу «Вода питьевая». Имеется горячее водоснабжение.
3. Все помещения столовой канализованы. Для удаления производственных стоков предусмотрены отдельные внутренние сети канализации, они не связаны с внутренней сетью бытовой канализации.
4. В столовой имеется одна мясорубка, вначале через чистую мясорубку пропускается вареное мясо, а затем сырое.
5. Для хранения пищевых продуктов в столовой имеются складские помещения и источники холода. Товарное соседство продуктов в холодильниках не соблюдается.
6. Иногда столовая принимает мясо непосредственно из колхозов при отсутствии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре, и заключения ветнадзора.
7. Для перевозки пищевых продуктов имеется специальный транспорт.
8. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, шницели рубленые, а также рыба кусками жарятся на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 2—3 минут.
9. Мясо варится большими кусками (до 5 кг). В момент проверки при проколе вареного мяса поварской вилкой из куска выделялся красноватый сок.

10. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов на кухне имеются разделочные столы и разделочные доски, они маркированы.
11. Для сбора отходов и отбросов в производственных цехах имеются металлические ведра с крышками. После окончания работы ведра очищаются и промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой.
12. Столовая посуда моется в трехгнездных ваннах. В момент проверки в первой ванне температура воды была +45—48 °С (добавляется кальцинированная сода), во второй ванне температура воды +50°С (добавляется дезинфицирующее средство ), а в третьей ванне температура воды — +70 °С .
13. Приборы: ложки, вилки, ножи моются с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65 градусов. Кроме того, вымытые приборы прокаливаются в жарочных или духовых шкафах в течение 2—3 минут.
14. Лица, вновь поступающие на работу, проходят медицинский осмотр и лабораторно проверяются на наличие кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, сифилис и гонорею, а также путем рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.
15. Сотрудники столовой один раз в квартал проходят периодические медицинские осмотры. Курсовое гигиеническое обучение работников столовой проводилось три года тому назад.

## **Задача 21**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
2. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
3. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью.
4. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.
5. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.
6. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.
7. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей

проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

8. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду алюминиевую посуду.

9. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

10. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

11. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в

проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

12. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

13. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах,

ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается.

Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

14. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

15. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

## **Задача 22**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в кондитерском цехе.

1. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов

выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

2. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45 - 50 °С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 °С (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин.;
- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С в сетчатых поддонах.

3. Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

4. Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 °С в течение 1 ч до полного отмывания крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40 - 45 °С в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20 - 30 мин.



5. Для приготовления крема используют куриные и утиные яйца.
6. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекалывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше  $+6^{\circ}\text{C}$ .
7. Обработка яиц перед приготовлением крема моющими и дезинфицирующими средствами не проводится.
8. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Однако имеют место случаи использования масла с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи.
9. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше  $+6^{\circ}\text{C}$ .
10. Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.
11. Кремы творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 ч для массовой продукции и 2 ч для заказной продукции при температуре не выше  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
12. Перекалывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится руками.
13. Перевозка кремов для использования их в других организациях не допускается.

14. При производстве кондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и др.) каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

15. Иногда реализуются кондитерские изделия с истекшим сроком годности.

### **Задача 23**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Готовят холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на одном рабочем месте.
2. Разделочные доски, ножи и инструменты не имеют маркировки.
3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранят вместе при температуре от 2 до 6°C, картофель — 12 ч, морковь, свеклу — 18ч.
4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранят не более 6 ч при температуре 6°C.
5. Салаты в незаправленном виде хранят не более 24 часов при температуре 6°C.
6. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищают заранее, хранят при температуре от 2 до 6°C. Нарезают их на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском блюд и бутербродов.
7. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок перемешивание и оформление проводят руками.
8. Блюда из тушеных, вареных, жареных овощей хранят не более 24 часов при температуре +4°C.
9. Соусы и заправки для вторых блюд хранят 48 часов при температуре +4°C.
10. Полуфабрикаты из овощей и зелени хранят при температуре +4°C.:

морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные 24 часа, картофель сырой очищенный сульфитированный- 48 часов.

11. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

12. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

13. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашенные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

14. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

15. В смывах с оборудования, рук персонала высеяна кишечная палочка.

## **Задача 24**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

2. Мясной фарш хранят 72 ч при температуре от +2 до +4 °С.

3. Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

4. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
5. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре +2-+4 °С не более 6 ч. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.
6. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
7. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.
8. Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.
9. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.
10. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая. Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.
11. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных

емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

12. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 °С на 8 - 10 мин.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

13. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранят в холодной воде 10 ч.

14. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

15. Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется холодной проточной водой.

## Задача 25

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в кондитерском цехе.

1. Инвентарь, внутрицеховая тара обрабатываются в специальных моечных отделениях, оборудованных трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды и стоком в канализацию с воздушным разрывом.

2. Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после тщательной механической очистки в следующем порядке:

- в первой секции — замачивание в течение 10 мин и мойка в 0,5 %-ном

растворе кальцинированной соды с температурой раствора не ниже 40-45 °С;

- во второй секции - дезинфекция 2 %-ным раствором хлорной извести с температурой 40—45 С в течение 10 мин;

- в третьей секции - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 60 С.

3. После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят на полу.

4. Наконечники, снятые с отсадочных мешков, моют в 2 %-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивают водой, затем стерилизуют в автоклаве (при отсутствии автоклава кипятят в течение 30 мин) и хранят в специальной посуде с закрывающейся крышкой.

5. Мелкий инвентарь моют в 2 %-ном растворе кальцинированной соды, промывают водой, после мытья кипятят в течение 30 мин или дезинфицируют 2 %-ным раствором хлорной извести в течение 10 мин с последующим ополаскиванием водой температурой не ниже 60 °С. После обработки инвентарь складывают в специальную посуду для хранения.

6. Весь инвентарь, посуда, внутрицеховая тара при производстве кондитерских изделий с кремом строго промаркированы по этапам технологического процесса.

7. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий строго соблюдается поточность технологических процессов.

8. У работников, занятых изготовлением кондитерских изделий, не проводят ежедневный осмотр рук для выявления гнойничковых поражений.

9. Лица с порезами, ожогами, травмами и гнойничковыми поражениями кожи допускаются к изготовлению кондитерских изделий.

10. Сырье, используемое для приготовления кремов: яйца, молоко, сливочное масло, по качеству не соответствует требованиям ГОСТ.

11. Осуществляют процесс приготовления кремов и отделки тортов и пирожных ускоренно при температуре в помещении не выше 17°C.
12. Хранят готовые торты и пирожные при температуре от 2 до 6°C; изделия с заварным кремом и кремом из взбитых сливок - 72 часа, с творожным кремом — 24 ч, с белково-взбитым — 72 ч.
13. В летний период заварной, масляный, творожный кремы изготавливают без разрешения местных СЭС.
14. Желе, муссы хранятся 56 часов при температуре +4 °C. Тесто песочное для тортов, пирожных хранится 56 часов при температуре +4 °C.
15. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста с творогом хранятся 24 часа при температуре +4 °C, тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий 36 часов при температуре +4 °C.

## **Задача 26**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий строго соблюдается поточность технологических процессов.
2. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах
3. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 °C, Мясо в воде или около плиты не размораживают.
4. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.
5. Мясной фарш хранят не более 36 ч при температуре от +2 до +4° C. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

6. Тушки птицы размораживают в воде, затем укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
7. Рыбу мелкую и крупную, а также рыбное филе размораживают в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.
8. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре  $4 \pm 2^{\circ} \text{C}$  24 ч. Заправляют салаты и винегреты и нарезанные компоненты заранее.
9. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры  $25^{\circ} \text{C}$  на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре  $4 \pm 2$  град. С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.
10. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже  $85^{\circ} \text{C}$ , для изделий из котлетной массы - не ниже  $90^{\circ} \text{C}$ . Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
11. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.



12. Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

13. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в

этом же бульоне при температуре +75 °С до отпуска не более 1 ч.

14. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая. Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.

15. В столовой осуществляется:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

### **Задача 27**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Территория столовой благоустроена, озеленена. Имеется мусоросборник, он очищается при заполнении не более 2/3 объема, ежедневно хлорируется.

2. Влажная уборка обеденного зала производится два раза в день: во время

обеденного перерыва и в конце рабочего дня.

3. Лица, вновь поступающие на работу, проходят медицинский осмотр, лабораторно исследуются на наличие кишечных инфекционных заболеваний, на глистоносительство, сифилис, гонорею, и с помощью рентгеноскопии трудной клетки проверяются на туберкулез.
4. На кухне имеются 12 разделочных досок и ножей, они не маркированы.
5. Разделочные столы на кухне покрыты нержавеющей сталью, они маркированы.
6. Для приготовления студня доведенные до полной готовности мясо и субпродукты заливают бульоном, без повторной термической обработки разливают в чистые сухие формы и после остывания охлаждают в холодильниках.
7. Мясной фарш хранят не более 36 ч при температуре от +2 до +4 °С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.
8. Тушки птицы размораживают в воде, затем укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
9. Рыбу мелкую и крупную, а также рыбное филе размораживают в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.
10. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2°С 24 ч. Заправляют салаты и винегреты и нарезанные компоненты заранее.
11. Для хранения молока и молочных продуктов имеется отдельный холодильник, температура в нем в момент проверки была +3 °С.

12. Кефир через кухню реализовался в течение 12 часов, бутылочное молоко через буфет реализовалось в течение 12 часов, сметана реализовалась в течение 72 часов.

13. В смывах, взятых с чистых рук работников кухни, кишечная палочка не выделена.

14. Работники столовой в течение трех лет не проходили курсовое гигиеническое обучение.

15. В столовой осуществляется:

- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- изготовление сухих грибов.

### **Задача 28**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Столовая построена по типовому проекту.
2. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная вода, имеется горячее водоснабжение. Помещения столовой канализованы. Для удаления производственных стоков предусмотрены отдельные внутренние сети канализации с самостоятельными выпусками, не связанные с внутренними частями бытовой канализации.
3. В столовой ведется необходимая документация (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);
4. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
5. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Температура воды, в которой моется посуда + 30°C .

6. Готовят холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на одном рабочем месте.
7. Разделочные доски, ножи и инструменты не имеют маркировки.
8. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранят вместе при температуре от 2 до 6°C, картофель — 12 ч, морковь, свеклу — 18ч.
9. Салаты в незаправленном виде хранят не более 24 часов при температуре 6°C.
10. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищают заранее, хранят при температуре от 2 до 6°C. Нарезают их на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском блюд и бутербродов.
11. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок перемешивание и оформление проводят руками.
12. Блюда из тушеных, вареных, жареных овощей хранят не более 24 часов при температуре +4°C.
13. Соусы и заправки для вторых блюд хранят 48 часов при температуре +4°C.
14. Полуфабрикаты из овощей и зелени хранят при температуре +4°C.: морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные 24 часа, картофель сырой очищенный сульфитированный- 48 часов.
15. Тесто песочное для тортов, пирожных хранится 56 часов при температуре +4°C.

## **Задача 29**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил в столовой

1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.
2. На каждого работника заведена личная медицинская книжка

установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

3. Работники организации оставляют верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;- перед началом работы моют руки с мылом, надевают чистую санитарную одежду, не все подбирают волосы под колпак или косынку

4. Работники работают в чистой санитарной одежде, меняют ее по мере загрязнения; при посещении туалета не снимают санитарную одежду, после посещения туалета не все работники моют руки с мылом;

5. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов не все работники сообщают администрации и обращаются в медицинское учреждение для лечения;

6. При изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий некоторые работники не снимают ювелирные украшения, часы, у некоторых работников длинные ногти, покрытые лаком, некоторые работники принимают пищу на рабочем месте

7. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей.

8. На предприятии имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

9. На предприятии имеется в наличии санитарный журнал установленной

формы;

10. Ежедневно ведется необходимая санитарная документация (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

11. Медицинский осмотр проводится перед началом работы (ежесменно) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

12. Медицинскому осмотру подлежат все без исключения работники цехов по производству кондитерских изделий с кремом перед допуском их к работе.

13. Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником по договору организации с лечебно-профилактическим учреждением или назначенным руководителем организации ответственным лицом.

14. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов), приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангины и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

15. Список работающих в журнале на день осмотра не соответствует списку работников на этот день (в смену).

### **Задача 30**

Проанализируйте выполнение санитарных норм и правил на предприятии общественного питания.

1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий не

соблюдается поточность технологических процессов.

2. На предприятии имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. На предприятии имеется в наличии санитарный журнал установленной формы;
3. Ежедневно ведется необходимая санитарная документация (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);
4. Обработка сырых и готовых продуктов производится на одних рабочих столах.
5. Мясо дефростируют в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С. Иногда мясоразмораживают в воде.
6. Мясной фарш хранят 72 ч при температуре от +2 до +4 град. С.
7. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
8. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре +2-+4 град. С не более 6 ч. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.
9. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С.  
Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
10. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.
11. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и

хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.

12. Работники работают в чистой санитарной одежде, меняют ее по мере загрязнения; при посещении туалета не снимают санитарную одежду, после посещения туалета не все работники моют руки с мылом;

13. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов не все работники сообщают администрации и обращаются в медицинское учреждение для лечения;

14. При изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий некоторые работники не снимают ювелирные украшения, часы, у некоторых работников длинные ногти, покрытые лаком, некоторые работники принимают пищу на рабочем месте

15. Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется холодной проточной водой.

### **3.Критерии оценивания**

Предметом оценки являются умения и знания с учетом требований ПК И ОК.

Результаты контроля знаний и умений обучающихся выражаются в оценке.

Оценка - это определение и выражение в баллах степени усвоения обучающимися знаний и умений, установленных учебной программой.

#### **Текущая аттестация**

#### **Критерии оценивания устного ответа.**

#### **Критерии оценки "5":**

- обучающийся показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала, полное понимание сущности



рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного

материала, выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;

- самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы;

- устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи;

- творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации;

- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал;

- давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;

- делать собственные выводы;

- формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий;

- излагать материал литературным языком, правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя.

- самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ;

- использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов;

- самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне;

- допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию преподавателя.

#### **Критерии оценки "4":**

- обучающийся демонстрирует знания всего изученного программного

материала;

- даёт полный и правильный ответ на основе изученной теории;
- допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала;
- даёт неполные определения понятий;
- небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов;
- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;
- в основном усвоил учебный материал, подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; - на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутрипредметные связи;
- применяет полученные знания на практике в видоизменённой ситуации,
- соблюдает основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменную, использует научные термины;
- не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно), допускает негрубые нарушения правил оформления письменных работ.

### **Критерии оценки "3":**

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;

- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
- показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
- допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дает недостаточно четкие;
- не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;
- испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий;
- отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
- обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.

### **Критерии оценки "2":**

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
- не делает выводов и обобщений.
- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу, или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

## **Оценка самостоятельных и контрольных работ.**

### **Критерии оценки "5":**

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

### **Критерии оценки "4":**

- обучающийся выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

### **Критерии оценки "3":**

- если обучающийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил: не более двух грубых ошибок или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

### **Критерии оценки "2":**

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3" или если правильно выполнил менее половины работы

## **Оценка выполнения практических (лабораторных) работ.**

### **Критерии оценки "5":**

- правильно определил цель работы;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений;
- самостоятельно и рационально выбрал и подготовил необходимое оборудование, всю работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;
- научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы.
- в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи,

таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы;

- проявляет организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно использует расходные материалы).

- работу осуществляет по плану с учетом техники безопасности и правил работы с материалами и оборудованием.

Критерии оценки "4" соответствуют требованиям к оценке "5", но имеет место нарушения:

- работу проводил в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании наблюдений из опыта допустил неточности, выводы сделал неполные.

Критерии оценки "3":

- правильно определил цель работы;

- работу выполняет правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы;

- подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу опыта провел с помощью преподавателя; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов;

- работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчёте были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в

вычислениях, графиках, таблицах, схемах, и.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- допускает грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами

и оборудованием), которая исправляется по требованию преподавателя.

#### Критерии оценки "2":

- не определил самостоятельно цель опыта;
- выполнил работу не полностью, не подготовил нужное оборудование и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;
- опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке "3";
- допускает две (и более) грубые ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

#### Промежуточная аттестация

#### Критерии оценки "5":

- знание, понимание глубины усвоения обучающимися всего объема программного материала;
- умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи;
- творческое применение полученных знаний в незнакомой ситуации;
- отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала;
- при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя;
- соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

#### Критерии оценки "4":

- знание всего изученного программного материала;
- умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров, способность обобщать и делать выводы;

- устанавливать внутрипредметные связи;
- применять полученные знания на практике;
- незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала;
- соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Критерии оценки "3" (уровень представлений, сочетающихся с элементами научных понятий):

- знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы;
- затруднение при самостоятельном воспроизведении материала;
- необходимость незначительной помощи преподавателя;
- умение работать на уровне воспроизведения;
- затруднения при ответах на видоизменённые вопросы;
- наличие грубой ошибки или нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала;
- незначительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Критерии оценки "2":

- знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы;
- отдельные представления об изученном материале;
- отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы;
- наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала;
- значительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

