

**Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій**

**Санітарія та гігієна ресторанного господарства**

Методичні рекомендації  
до самостійної роботи з вивчення курсу «Санітарія та гігієна  
ресторанного господарства» для студентів зі спеціальностей  
091700

**«Технологія харчування» напряму 0917  
«Харчова технологія та інженерія»»  
денної та заочної форми навчання.**

Схвалено на засіданні  
кафедри технології харчування  
та готельно - ресторанної справи  
протокол № 15 від 02.02.2010.

Санітарія та гігієна ресторанного господарства: Методичні рекомендації до самостійної роботи з вивчення курсу «Санітарія та гігієна ресторанного господарства» для студентів спеціальності 091700 «Технологія харчування» напряму 0917«Харчова технологія та інженерія» денної та заочної форми навчання.  
Уклад.: М.Ф. Корягіна, К.: НУХТ. 2010. 24с.

**Рецензент:** В.І. Кочерга, канд.. техн. наук.

**Укладач:** М.Ф. Корягіна.

**Відповідальний за випуск:** В.Ф.Доценко д-р техн. наук, проф..

## ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

Мета цих методичних вказівок — допомогти студентам у самостійному досконалому вивченні всіх розділів курсу «Санітарія та гігієна ресторанного господарства».

Предмет дисципліни «Санітарія і гігієна ресторанного господарства» є наукове обґрунтування організації раціонального санітарного режиму закладу та формування спеціаліста, який вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань-виробництва кулінарної продукції з санітарно-гігієнічними показниками якості.

Студентам, майбутнім спеціалістам ресторанного господарства, необхідно усвідомити, що знання та практичне виконання санітарних вимог та гігієнічних нормативів в закладах ресторанного господарства, є невід'ємною частиною технологічного процесу та має вирішальне значення для виробництва кулінарної продукції високої якості, її повноцінності та нешкідливості для споживачів.

Студенти денної та заочної форм навчання вивчають курс «Санітарія та гігієна ресторанного господарства» за підручниками, навчальними посібниками і додатковою літературою.

Крім рекомендованої літератури слід використовувати й іншу наукову літературу, яка є у відповідних бібліотеках, нормативно-технічні документи, періодичні інформаційні видання, галузеві журнали тощо.

Правильна організація самостійної роботи студентів є важливою ланкою в успішному вивченні курсу. Вона передбачає постійне доповнення конспектів лекцій, систематичну підготовку до лабораторних занять і колоквиумів, опрацювання рекомендованої додаткової літератури, яка поглиблює матеріал, що вивчається.

Студентам заочної форми навчання.

Після вивчення теми треба відповісти на запитання і виконати тестові завдання, наведені після кожної теми.

Відповіді повинні базуватися на теоретичному матеріалі.

Конспект із відповідями на запитання повинен бути написаний від руки, наприкінці конспекту слід навести список використаної літератури.

Викладач, зробивши свої позначки у конспекті, повертає його студенту для використання у підготовці до заліку або до іспиту.

### **Тема 1. ПРЕДМЕТ І ЗАВДАННЯ КУРСУ «САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА». САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ТА САНІТАРНЕ ЗАКОНОДАВСТВО УКРАЇНИ**

# В ГАЛУЗІ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ

## Література

### Основна

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
2. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. -М.: Экономика, 1991.
3. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань: Вид. офіц. - Т. 1. - Ч. 2. - К., 1995. -С. 53-246.
4. СаШТиН 42--123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

### Додаткова

1. Габович Р.Д. Гигиена. - М.: Медицина, 1990.
2. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: Здоров'я, 1987.

## Питання теми

1. Мета і завдання курсу.
2. Сучасні санітарно-гігієнічні вимоги до сировини та харчових продуктів.
3. Організація роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Дисципліна містить навчальні матеріали, які науково обґрунтовують організацію раціонального санітарного режиму підприємств та формують спеціаліста, який вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань виробництва кулінарної продукції з високими санітарно-гігієнічними показниками якості.

Слід вивчити головні завдання гігієни харчування:

- розробка кількісних та якісних нормативів харчування для різних груп населення;
- забезпечення повноцінності харчування;
- розробка заходів із захисту харчових продуктів від впливу шкідливих факторів навколишнього середовища;
- вивчення причин харчових захворювань та організація заходів їх профілактики;
- розробка методів санітарного контролю.

Належить засвоїти такі питання:

- призначення санітарно-харчового нагляду в Україні;
- функції санітарно-епідемічної служби Міністерства охорони здоров'я України;
- завдання запобіжного та поточного нагляду за підприємствами ресторанного господарства;

- правова та майнова відповідальність підприємства за виконання санітарних правил;
- санітарна документація підприємства.

### **Питання для самоперевірки**

1. Мета і завдання курсу «Санітарія та гігієна ресторанного господарства».
2. Завдання гігієни харчування.
3. Форми та організація державного санітарно-харчового нагляду в Україні.
4. Призначення попереджувального та поточного санітарного нагляду.
5. Санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування.
6. Санітарна документація підприємств ресторанного господарства.

## **Тема 2. САНІТАРНИЙ БЛАГОУСТРІЙ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

### **Література**

#### **Основна**

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
2. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика, 1991.
3. СанПиН 42-123-5777-91.
4. Новиков Ю.В. Охрана окружающей среды. - М.: Высш. шк., 1987.

#### **Додаткова**

1. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987.
2. Про охорону атмосферного повітря: Закон України // Голос України. - 1992. - 17 листоп. - С. 11-13.
3. ДСТУ 3041-95: Система стандартів у галузі охорони НПС та раціонального використання ресурсів.

### **Питання теми**

1. Значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.
2. Гігієна повітря, фізичні властивості повітря, санітарні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень.
3. Хімічний склад повітря, санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Мікробіологічні показники санітарного стану повітря. Нормативна документація що регламентує якість повітря за фізичними та хімічними показниками.
4. Гігієна води. Державні заходи з охорони джерел водопостачання.

Гігієнічна оцінка якості води: хімічні та бактеріологічні показники якості води згідно ДОСТ 2874-82 «Питна вода».

5. Санітарні вимоги до системи водопостачання підприємства.

6. Гігієна ґрунту. Санітарне значення ґрунту. Державні санітарні заходи з охорони ґрунту від забруднення.

7. Гігієнічні принципи видалення відходів із підприємств ресторанного господарства.

8. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення, основні санітарні показники.

9. Гігієнічні вимоги до вентиляції та опалення.

### Питання для самоперевірки

1. Значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.

2. Гігієнічні вимоги до мікроклімату різних приміщень підприємств ресторанного господарства.

3. Гігієнічна оцінка забруднень.

4. Засоби боротьби з високою температурою і вологістю повітря приміщень.

5. Гігієнічні вимоги до питної води.

6. Хімічні властивості води.

7. Бактеріологічні показники якості води.

8. Методи поліпшення якості питної води.

9. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання.

10. Норми витрат води на підприємстві.

11. Гігієнічна оцінка освітлення природного та штучного, норми освітлення.

12. Гігієнічні вимоги до ґрунту.

13. Санітарні вимоги до каналізації підприємства.

14. Гігієнічні вимоги до вентиляції.

15. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів.

Табл.2.1  
Тестовий контроль з теми

1. В 1л води допускається вміст кишкової палички не більше	1. 2 2. 3 3. 5	
2. У торгових залах потрібно підтримувати комфортні	Температура Повітря	Відносна вологість, %

умови	1. 18...20 2. 14...16 3. 25...28	40-60 65-75 30-40
3. Мікробне число для питної води не повинно перевищувати		1. 50 2. 100 3. 150

4. Твердість питної води повинна бути не більшою за, град.		1. 15 2. 20 3. 40
5. Згідно ДОСТу для питної води колі-титр повинен бути не більше за, мл		1. 300 2. 400 3. 600
6. Кількість нітратів в 1 л питної води повинна бути не більшою за, мг		1. 45 2. 35 3. 55
7. Кількість фтору в 1 л питної води повинна бути не більшою за, мг		1. 3,0 2. 2,5 3. 1,5
8. Кількість мікробів у 1 м <sup>3</sup> повітря повинна бути не більшою за, мг		1. 7000 2. 4000 3. 1500
9. Кількість залишкового хлору в 1 л води повинна бути не більшою за, мг		1. 0,8 2. 0,5 3. 0,2
10. Освітленість у виробничих приміщеннях повинна бути не меншою, лк		1. 100 2. 200 3. 300

**Тема 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ**

# РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## Література

### Основна

1. Доценко В.Н. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания. - Л.: Медицина, 1986.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
3. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. — М.: Экономика, 1991.
4. СанПин 42-123-5777-91.
5. СНИПЛ-8-71.

### Додаткова

1. Гурова А.И., Горлова О.Е. Практикум по общей гигиене.- М.: Изд-во Ун-та Дружбы Народов, 1991.
2. ДБН А.2.2.-3-97: Державні будівельні норми України. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництв /ДК України у справах містобудування та архітектури./
3. ДСТУ Б.А. 2.4.-95: Держстандарт України (ГОСТ 21.101-93: Межгосударственный стандарт). Система документації для будівництва. Основні вимоги до робочої документації.

## Питання теми

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств ресторанного господарства; забезпечення поточності виробництва з метою зберігання якості харчових продуктів, раціональної організації праці, дотримання техніки безпеки, профілактики харчових отруєнь.
2. Особливості гігієнічних вимог до підприємств у залежності від призначення та потужності підприємств.
3. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства.
4. Вимоги до планування та оформлення території у каналізованій та не каналізованій місцевості.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень і торгових залів.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовуються для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного господарства.

## Питання для самоперевірки

1. Санітарні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства.
2. Вимоги до ґрунту ділянки підприємства.



3. Гігієнічне значення поточності виробництва.
4. Як мають бути розташовані виробничі та складські приміщення за сторонами світу?
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських приміщень.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих і торгових приміщень, до взаємозв'язку між ними.
7. Санітарні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень.
8. Вимоги до розміщення та обладнання цехів.

#### **Тема 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

##### **Література**

###### **основна**

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
2. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. -М.Экономика, 1991
3. Доценко В.Н, Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания. - Л.: Медицина, 1986.
4. СанПин 42-123-5777-91.

###### **Додаткова література**

1. Габович Р.Ф. Гигиена. М.: Медицина, 1990.
2. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания.- М.: Медицина, 1987.
3. Кощеев Л.К. Простейшие инструментальные методы контроля в практике санитарно-пищевого надзора. - М.: Медицина, 1983.

##### **Питання теми**

1. Санітарна культура виробництва в установах ресторанного господарства як необхідна умова отримання доброякісних та нешкідливих страв, профілактики харчових захворювань.
2. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень.
3. Санітарні вимоги до миття та знезаражування посуду, інвентарю, обладнання.
4. Санітарно-гігієнічна оцінка методів та засобів дезинфекції. Засоби дезинфекції та дератизації, що використовують на підприємствах.
5. Особиста гігієна працівників ресторанного господарства.
6. Медичні огляди та обстеження на глисто- і бактеріоносійство.
7. Санітарна документація.
8. Лабораторний контроль санітарного стану підприємства.

##### **Питання для самоперевірки**

1. Санітарний режим у підприємстві ресторанного господарства.
2. Санітарні вимоги до благоустрою території підприємства.
3. Засоби прибирання приміщень, контроль санітарного стану приміщень.
4. Санітарно-гігієнічна оцінка засобів дезинфекції.
5. Яку кількість активного хлору містить хлорне вапно та хлорамін?
6. Санітарні вимоги до миття та знезаражування посуду, інвентарю, обладнання.
7. Засоби дезинсекції та дератизації.
8. Призначення медичних оглядів та обстежень.
9. Особиста гігієна працівників ресторанного господарства.

Табл.4.1

Тестовий контроль з теми

1. Захворювання, при яких працівників ресторанного господарства не допускають до роботи з готовою продукцією	1. Гастрит 2. Бруцельоз 3. Рани, які гнояться
2. Гельмінти, при виявленні яких робітників не допускають до роботи	1. Остриці 2. Ехінококи 3. Аскариди
3. Сухе хлорне вапно повинно містити активного хлору не менше як, %	1. 10 2. 15 3. 30
4. На тарілках допускається загальна кількість мікробів на 1 см <sup>2</sup>	1. 1000 2. 3000 3. 5000
5. Забруднення яйцями чи личинками яких глистів відбувається через руки людини ?	1. Аскариди 2. Власоглави 3. Карликовий цепінь
6. Наслідки якого перенесеного захворювання можуть бути небезпечними для здоров'я оточуючих, якщо працівник ресторанного господарства не виконує правил особистої гігієни?	1. Ботулізм 2. Правець (ростовбняк) 3. Черевний тиф

**Тема 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

## Література

### Основна

1. Доценко В.Н. Санитарно – гигиенический контроль за организацией общественного питания- Л.: Медицина,1986.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
3. Педенко А.И. Лерина И.В. Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания.- М. Экономика, 1991.
4. СанПин 42-123 57777—91.

### Додаткова

1. Габович Р.Ф., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: Здоров'я, 1987.
- 2.Безвредность пищевых продуктов / Под ред. Г.Р.Робертса - М.: Агропромиздат, 1986.
3. Липатов Л.Н. Экология продуктов питания: Изв. вузов // Пищевая технология. - 1989. - № 6.
4. Плахотин .. Контроль качества пищевых продуктов. - К. Урожай, 1988.
5. Рудавська Г.Б. Демевич Л.І. Санітарно гігієнічна експертиза товарів. КНТЕУ, К., 2003.
6. Шабский Б.М. й др. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.- К.: Здоров'я, 1989.

### Питання теми

1. Призначення санітарної експертизи харчових продуктів, її завдання, методи досліджень.
2. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Показники, за якими оцінюється безпечність харчових продуктів.
3. Критерії безпеки та їх значення для оцінки якості харчових продуктів в існуючих екологічних умовах.
4. Граничне допустимі рівні вмісту токсичних елементів (токсичних металів, пестицидів, нітратів, гормонів, токсинів мікробного походження, радіонуклідів), домішок, гельмінтів.
5. Мікробіологічні показники якості.

### **Санітарна та нормативно - технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки**

1. Санітарно-гігієнічна експертиза м'яса і м'ясних продуктів.
2. Критерії безпеки м'яса тварин, маючих інфекційні захворювання.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних виробів.
4. Санітарно-гігієнічна експертиза риби і рибних продуктів.
5. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, замороженої, солоні, в'яленої, маринованої, сушеної.
6. Санітарно-гігієнічна експертиза молока і молочних продуктів.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до молока та кисломолочних виробів.

- Критерії їх безпеки.
8. Контамінація молока і молочних продуктів мікроорганізмами та сторонніми шкідливими речовинами.
  9. Санітарно-гігієнічна експертиза яєць та продуктів їх переробки.  
Санітарні вимоги до використання яєць чи їх продуктів на підприємствах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплаваючої птиці.  
Критерії безпеки яєць столових, дієтичних, яєчних продуктів.
  10. Гігієна рослинних та зернових продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів). Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів.
  11. Отруйні природні компоненти (соланін, фазин) та їх гігієнічні нормативи. Гігієна консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних баночних консервів. Критерії безпеки.
  12. Гігієна харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання фарбників-ароматизаторів, консервантів; санітарна документація, що регламентує їх вживання.

### **Питання для самоперевірки**

1. Призначення санітарної експертизи харчових продуктів.
2. Критерії безпеки харчових продуктів.
3. Ознаки доброякісного м'яса.
4. Інфекційні захворювання, що передаються через м'ясо та через м'ясопродукти.
5. Ознаки доброякісної риби та рибопродуктів.
6. Гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів.
7. Епідеміологічна роль молока та молочних продуктів.
8. Критерії безпеки яєць та яєчних продуктів.
9. Гігієнічна оцінка плодів, овочів, ягід та грибів.
10. Санітарна оцінка консервів та пресервів.
11. Гігієнічна оцінка якості зернових продуктів.
12. Показники якості хліба та хлібопродуктів, хвороби хліба.
13. Гігієнічні вимоги до харчових добавок, фарбників, ароматизаторів

### **Тестовий контроль з теми**

1. Продукти, дозволені до прийняття на підприємствах ресторанного господарства.	1. Тушки водоплаваючої птиці у потрошеному вигляді 2. Сирі качачі та гусячі яйця 3. Борошно, пошкоджене
2. Максимальна температура для зберігання швидкопсувних продуктів	1. 2 2. 6 3. 8
3. Дефекти пакувальної тари, які допустимі для консервів у металевій тарі	1. Бомбаж 2. Плями іржі без порушення герметичності 3. Витікання вмісту
4. Вироби, які дозволені для приготування у підприємствах ресторанного господарства	1. Вироби з м'ясної маси 2. Котлети м'ясокартопляні 3. Рулет із м'якоті голів
5. Захворювання, які можуть передаватися людині через споживання м'яса	1. Дизентерія 2. Бруцельоз 3. Холера
6. Загальна кількість мікробів молока класу А в 1 мл, не більше за	1. 50000 2. 150000 3. 250000
7. Інфекційні захворювання, які можуть передаватися людині через вживання молока	1. Холера 2. Бруцельоз 3. Гепатит
8. Борошно, заражене картопляною паличкою. Які зміни в технології використання борошна необхідно зробити?	1. Підвищити кислотність тіста 2. Понизити температуру води для замісу тіста 3. Знизити вологість та підвищити кислотність тіста
9. Кількість олова у консервах у металевій тарі в 1 кг повинна не перевищувати, мг	1. 300 2. 200 3. 100

10. За ДОСТом колі-титр молока повинен бути не менш	1. 3 2. 5 3. 7
11. Надійшла солена риба з ознаками фуксину на поверхні, що необхідно зробити при пошкодженні такої риби.	1. Знищити 2. Промити у чистому тузлуці 3. Відправити на холодне копчення

## **Тема 6. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

### **Література**

#### **Основна**

1. Доценко В.А. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания. Л.: Медицина, 1986.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
3. Педенко А.Й., Лерина П.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика, 1991.
4. Сан ПиН 42-123-5777-91: Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

#### **Додаткова**

1. Габович Р.Д.. Гигиена. М.: Медицина, 1990.
2. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Вища шк., 1992. К

### **Питання теми**

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної механічної обробки харчових продуктів, що забезпечують їх харчову цінність і безпеку за вмістом токсичних речовин, мікроорганізмів, глистів.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів, кулінарних виробів.
3. Санітарні умови механічної обробки м'яса, риби, субпродуктів, яєць, овочів, фруктів, сипучих продуктів.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки напівфабрикатів (варіння, тушкування, смаження).
5. Санітарне значення доведення теплової обробки харчових продуктів до температури кулінарної готовності.
6. Санітарні вимоги до теплової обробки м'ясних фаршевих виробів, холодців та

готових кондитерських виробів.

7. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів.

### Питання для самоперевірки

1. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, риби, овочів. Терміни зберігання.
2. Санітарні вимоги до зберігання м'ясних, рибних, овочевих напів фабрикатів і терміни їх зберігання.
3. Граничні терміни зберігання молока і кисломолочних продуктів.
4. Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.
5. Санітарні вимоги до виготовлення холодцю, паштетів, салатів.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових виробів та терміни їх зберігання.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації готової кулінарної продукції.

Табл.6.1

Тестовий контроль з теми

1.Вироби, які заборонено виготовляти з непастеризованого м'якого сиру	1.Сирники 2. Запіканка 3. Сир із сметаною
2. Вироби, які можна виготовляти з меланжу	1.Омлети 1.Тісто 3.Тістечка з білковозбитим кремом
3. Салати і вінегрети можна зберігати у незаправленому вигляді при 2...6 °С , год, не більше	1.6 2.12 3.24
4.Умови, які дозволяють приготування холодного паштету на підприємствах ресторанного господарства	1. Наявність холодильного устаткування 2. Виготовлення паштету зі свіжого м'яса і субпродуктів 3.Наявність офіційного дозволу територіальної санепідемстанції
5.М'ясний фарш дозволяється зберігати при 2...6 °С , год, не більше	1.6 2.12 3.24

6. Кондитерські вироби з масляним кремом дозволяється зберігати при 2...6 °С, год, не більше	1.72 2.48 3.36
7. Кондитерські вироби із заварним кремом дозволяється зберігати при 2...6 °С, год, не більше	1.24 2.12 3.6
8. Кондитерські вироби із білковим кремом дозволяється зберігати при 2... 6 °С, год, не більше	1.36 2.48 3.72
9. Граничні терміни зберігання риби смаженої при 2... 6 °С, год, не більше	1.24 2.36 3.48
10. Граничні терміни зберігання риби заливної при 2... 6 °С, год, не більше	1.24 2.36 3.48

## **Тема 7. ХАРЧОВІ ОТРУЄННЯ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА**

### **Література**

#### Основна

1. Габович Р.Д. Гигиена. - М.: Медицина, 1990.
2. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань: Вид. офіц. Т. 1. - Ч. 2.- К, 1995.
3. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
4. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика, 1991.

#### Додаткова

1. Габович А.И., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных веществ. - К.: Здоров'я, 1987.
2. Гурова А.И., Горлова О.Е. Практикум по общей гигиене. - М.: изд-во Ун-та Дружбн Народов, 1991.
3. Даниленко В.С., Радионов П.В. Острые отравления растениями. К.: Здоров'я, 1986.
4. Домарецький В.А., Златов Т.П. Екологія харчових продуктів. - К.: Урожай. 1993.



### **Питання теми**

1. Класифікація харчових отруєнь.
2. Харчові отруєння мікробного походження.
3. Оптимальні умови для розвитку мікроорганізмів або накопичення їх токсинів у харчових продуктах.
4. Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно-патогенними бактеріями .
5. Харчові інтоксикації (токсикози)-стафілококові, ботулізм, мікотоксикози, їх профілактика.
6. Харчові отруєння небактеріального походження неїстівними продуктами
7. рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами й тканинами риб і тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами.
8. Особливості проявлення отруєнь та їх профілактика в умовах ресторанного господарства.
9. Харчові отруєння неуточненої етіології.

### **Питання для самоперевірки**

1. Класифікація харчових отруєнь.
2. Етіологія, клінічні особливості і профілактика харчових токсикоінфекцій.
3. Харчові токсикози, їх профілактика.
4. Харчові мікотоксикози, їх профілактика.
5. Харчові отруєння неїстівними продуктами.
6. Харчові отруєння домішками хімічних токсичних речовин.
7. Харчові отруєння неуточненої етіології.
8. Методика розслідування харчових отруєнь.

Табл. 7.1  
Тестовий контроль з теми

1. Мікроорганізми, які спричиняють харчові токсикоінфекції	1. Стафілокок 2. Протей 3. Туберкульозна паличка
2. Мікроорганізми, які спричиняють харчові інтоксикації	1. Протей 2. Стафілокок 3. Цереус
3. Мікотоксикози, які виникають внаслідок споживання хліба	1. Ерготизм 2. Ботулізм 3. Афлотоксикоз
4. Наскільки є стійким токсин ботулінової палички при термічній обробці продуктів	1. Не руйнується 2. Частково руйнується 3. Повністю руйнується
5. Які частини тіла риби частіше містять ботулінову паличку	1. Зябра 2. Луска 3. Кишечник
6. Наскільки є стійким токсин стафілокока при термічній обробці продуктів у підприємствах ресторанного господарства	1. Не руйнується 2. Частково руйнується 3. Повністю руйнується
7. Мікроорганізми, які спричиняють харчові інтоксикації	1. Бруцельозна паличка 2. Стафілокок 3. Цереус
8. Мікроорганізми, які спричиняють харчові токсикоінфекції	1. Ботулінова паличка 2. Цереус 3. Стафілокок

## Тема 8. ГЕЛЬМІНТОЗИ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА

### Література

#### Основна

1. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236

3. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Медицина, 1987.

#### Додаткова

1. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1982.
2. Плахотин В.Я. Контроль качества пищевых продуктов. - К.: Урожай, 1988.

#### Питання теми

1. Гельмінтози.
2. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку гельмінтів і шкідливий вплив на організм людини.
3. Класифікація гельмінтів.
4. Геогельмінтози (аскаридоз, трихоцефалез) та контактні гельмінтози (ентеробіоз, гіменолепідоз): збудники, цикл розвитку в харчових продуктах і організмі людини.
5. Біогельмінтози, пов'язані із вживанням м'яса (теніїдоз, трихінельоз, ехінококоз) і риби (опісторхоз і дифілоботріоз): збудники, цикл розвитку в харчових продуктах і організмі людини, гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.
6. Методи знезаражування.
7. Заходи профілактики біогельмінтозів.

#### Питання для самоперевірки

1. Класифікація гельмінтів.
2. Цикл розвитку гельмінтів.
3. Геогельмінтози, засоби їх профілактики.
4. Контактні гельмінтози, засоби профілактики.
5. Назвати причини зараження людини через споживання фінозного м'яса.
6. Гігієнічна оцінка фінозного м'яса.
7. Методи знезаражування фінозного м'яса.
8. Який цикл розвитку трихінели і причини зараження людини через м'ясо?
9. Ехінококоз та його профілактика.
10. Біогельмінтози, які виникають після вживання забрудненої риби, їхнє попередження.

Табл. 8.1  
Тестовий контроль з теми

1. Гельмінти, при виявленні яких робітники не допускаються до роботи	1. Остриці 2. Ехінококи 3. Аскариди
2. Гельмінтози, які передаються людині через споживання риби	1. Фіноз 2. Аскаридоз 3. Опісторхоз
3. Гельмінтози, які передаються людині через споживання м'яса	1. Аскаридоз 2. Фіноз 3. Дифілоботріоз
4. Глистові захворювання, які спричинені круглими гельмінтами, що передаються через овочі	1. Аскаридоз 2. Ехінококоз 3. Гіменолепідоз
5. Глистові захворювання, які спричинені класом стрічкових гельмінтів, що передаються через рибу	1. Фіноз 2. Дифілобітріоз 3. Аскаридоз
6. Фінозне м'ясо вважається умовно-придатним при наявності на 40 см <sup>2</sup> фін, не більше за	1. 2 2. 3 3. 6
7. Глистові захворювання, спричинені класом круглих гельмінтів, що передаються через м'ясо	1. Аскаридоз 2. Трихінельоз 3. Опісторхоз

8. У м'язах яких риб локалізуються личинки котячої двовуски ?	1. Лососеві 2. Оселедцеві 3. Коропові
8. Які заходи з профілактики дифілоботріозу є радикальними ?	1. Заморожування 2. Копчення 3. Виключення зараження водоймищ

## **Тема 9. КИШКОВІ ІНФЕКЦІЇ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА**

### **Література**

#### **Основна.**

1. Габович Р.Д. Гигиена. - М.: Медицина, 1990.
2. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987.
3. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань: Вид. офіц. - Т. 1. - Ч. 2. — К., 1995.
4. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
5. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика, 1991.

#### **Додаткова**

1. Острые кишечные инфекции, вызванные условно-патогенными микроорганизмами / Под ред. Н.Н. Мельника. - К.: Здоров'я, 1984.
2. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1984.

### **Питання теми**

1. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.
2. Захворювання мікробного походження, профілактика в умовах ресторанного господарства.
3. Умови розповсюдження інфекційних захворювань; епідеміологічний ланцюг: джерело інфекції - шляхи передачі - чутливий організм.
4. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента.
5. Кишкові інфекції: дизентерія, черевний тиф і паратифи А і Б, холера.
6. Зооантропонози і зоонози: туберкульоз, бруцельоз, сибірка, ящур.
7. Збудники, шляхи передачі інфекції; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів; клінічні особливості, профілактика інфекційних захворювань.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що таке інфекційне захворювання?

2. Умови розповсюдження інфекційних захворювань.
3. Як вберегтися від дизентерії?
4. Як уберегтися від холери?
5. Профілактика кишкових інфекцій.
6. Які хвороби тварин можуть передаватися через м'ясо?
7. Які хвороби можуть передаватися через молоко?
8. В яких випадках м'ясо тварин є небезпечним в епідеміологічному значенні?
9. Профілактика зоонозів.

## **Тема 10. САНИТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО, ЛІКУВАЛЬНОГО ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ**

### **Література**

#### Основна

1. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987.
2. Доценко В.А. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания. - Л.: Медицина, 1986.
3. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування – КНТЕУ.-2002-236.
4. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика, 1991.

#### Додаткова

1. Губергриц А.Я., Линецкий Ю.В. Лечебное питание. - К.: Вища шк., 1989.
2. Доценко В.А., Бондарев Б.И., Мартинчик А.Н. Организация лечебно-профилактического питания. -Л.: Медицина, 1987
3. Дуденко Н.Ф., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування. - Х.: НВФ "Студцентр", 1999.
4. Пересичный М.И., Пятницкий Т.А., Якименко Д.И. Рациональное питание в условиях ионизирующей радиации. - К.: Лыбидь, 1992.
5. Смоляр В.И. Рациональное питание. - К.: Наук, думка, 1991

#### Питання теми

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у дошкільних установах, школах. Особливості гігієнічних вимог до критеріїв безпеки продуктів, призначених для дитячого харчування.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації лікувально-профілактичного харчування під час роботи з токсичними речовинами, у тому числі в умовах підвищеної іонізуючої радіації.

3. Особливості дієтичного харчування.
4. Гігієнічні умови організації дієтичного харчування у підприємствах ресторанного господарства.

### **Питання для самоперевірки**

1. Які відмінності потреб у нутрієнтах дитячого зростаючого організму від дорослих людей ?
2. Кількість яких продуктів доцільно збільшувати для харчування учнів старших класів ?
3. Які шляхи забезпечення раціонів дітей та підлітків дефіцитними вітамінами в зимово-весняний період ?
4. Яким методам технологічної обробки слід надавати перевагу для приготування їжі у шкільних їдальнях ?
5. Які шляхи забезпечення харчування у школах дітей та підлітків із різними хронічними захворюваннями ?
6. Які існують види лікувально-профілактичного харчування ?
7. Які захисні речовини входять у набори продуктів для працюючих в умовах можливості дії шкідливих виробничих факторів ?
8. Які продукти та страви повинні бути виключені з дієти № 1?
9. Які загальні прийоми технологічної обробки сировини слід використати для дієт №1 та №2?
10. Які продукти та страви належить виключити або обмежити для хворих, які потребують дієти №5.
11. Яким повинен бути режим харчування при захворюваннях печінки та жовчних шляхів?
12. Які продукти треба обмежувати для людей, які потребують дієт №7 та №10 ?
13. Які продукти слід обмежувати при цукровому діабеті?
14. Які види теплової обробки слід переважно використовувати у приготуванні страв для дієт № 7, 8, 10?
15. Як можна імітувати смак їжі в обмежувальних дієтах?