

УДК 614.31+613.2 (07)  
ББК 51.23я73  
С 18

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины, рассмотрены и рекомендованы к изданию редакционно-издательским советом ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, протокол № 4 от 24.11.2020 г.

Рецензент:

*А. Г. Иванов* – канд.техн.наук, зав.кафедрой ТМиСМ  
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Составитель:

*Н. Г. Главатских* – доцент кафедры ТОППП  
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

С 18      **Санитария** и гигиена питания: методические указания / Сост. Н. Г. Главатских [Электронные ресурсы]. – Электрон. текстовые данные (1,3 Мб). – Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020. – Систем. требования: РС не ниже класса Pentium I; 32 Mb RAM; своб. место на HDD Mb; Windows 95/98; Adobe Acrobat Reader.

В методических указаниях приведены вопросы для самостоятельного изучения и выполнения практических работ студентами очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения изучают данный материал самостоятельно.

Изложен материал для подготовки к практическим занятиям и выполнению контрольной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания». Рассмотрены санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, начиная с проекта и заканчивая экспертизой качества применяемых средств, материалов, сырья и способов соблюдения поддержания санитарного режима на предприятиях общественного питания.

Издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продуктов общественного питания» очной и заочной форм обучения.

УДК 614.31+613.2 (07)  
ББК 51.23я73

© ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2002  
© Главатских Н. Г., сост., 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ . . . . .	4
ЗАДАНИЕ 1. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТАМ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ . . . . .	6
2.1 Классификация ПОП . . . . .	7
2.2 Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию ПОП . . . . .	12
2.3. Оформление отчета . . . . .	61
ЗАДАНИЕ 2. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ОБСЛЕДОВАНИЕ ПОП . . . . .	63
3.1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания и продовольственной торговли . . . . .	64
ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ . . . . .	79
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА . . . . .	83
ПРИЛОЖЕНИЯ. . . . .	86