

УДК 613.2(075.8)
ББК 51.23я73
Н 60

Рецензент

доктор медицинских наук, профессор С.В. Нотова

Н 60 **Нигматуллина, Ю.Ф.**
Санитария и гигиена питания: практикум / Ю.Ф. Нигматуллина,
Е.С. Барышева. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2009. – 168 с.

ISBN

Учебное пособие составлено на основе современных научных данных, включающих теоретические вопросы, задания и задачи к практическим занятиям, освещающие проблемы предупредительного и текущего санитарного надзора, общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и этапы её проведения, структуру и организацию работы комбината питания в детских образовательных учреждениях (детских садах, школах, средних образовательных и летних оздоровительных учреждениях). В приложениях содержатся санитарно-гигиенические нормативы (СанПиНы) и схемы актов санитарного обследования предприятий общественного питания, что значительно облегчает восприятие учебного материала и позволяет его систематизировать. Учебное пособие соответствует Государственному образовательному стандарту для специальностей 260501 и 260505.

Н 4105040000

ББК 51.23я73

ISBN

© Нигматуллина Ю.Ф.,
Барышева Е.С., 2009
© ГОУ ОГУ, 2009

Содержание

1	Практическое занятие №1 Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора.....	5
2	Практическое занятие №2 Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями.....	6
3	Практическое занятие №3 Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями.....	8
4	Практическое занятие №4 Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.....	12
5	Практическое занятие №5 Гигиенические требования к организации питания в детских образовательных учреждениях (детских садах, летних оздоровительных учреждениях).....	14
6	Практическое занятие №6 Гигиенические требования к организации питания в детских образовательных учреждениях (школах, средних образовательных учреждениях).....	16
7	Практическое занятие №7 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.....	19
8	Практическое занятие №8 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика.....	20
9	Практическое занятие №9 Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.....	23
10	Практическое занятие №10 Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.....	25
11	Практическое занятие №11 Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания.....	28
12	Практическое занятие №12 Гигиена пищевых продуктов.....	31
13	Практическое занятие №13 Структура и организация работы комбината питания ОГУ (столовая). Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.....	33
14	Практическое занятие №14 Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (мясо, мясные продукты, молоко, птица, яйца). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.....	34
15	Практическое занятие №15 Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (рыба, рыбные продукты, хлебобулочные и мучкомольно-крупяные изделия). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.....	36
16	Практическое занятие №16 Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (овощи, плоды, ягоды, кондитерские изделия, напитки). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.....	38
17	Практическое занятие №17 Методика санитарно-	

гигиенического обследования предприятия общественного питания на примере работы санатория-профилактория ОГУ.....	40
Список использованных источников.....	42
Приложение А Акт санитарно-гигиенического обследования объекта общественного питания.....	44
Приложение Б Схема составления акта санитарного обследования продовольственного магазина.....	47
Приложение В Схема составления акта санитарного обследования завода колбасных изделий.....	50
Приложение Г Схема составления акта санитарного обследования хлебозавода.....	54
Приложение Д Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.....	58
Приложение Е Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.....	82
Приложение Ж Санитарные правила СП 2.4.990-00. Гигиена детей и подростков Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.....	113
Приложение И Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1249-03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений.....	126
Приложение К Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей.....	140
Приложение Л Санитарно-эпидемиологические требования к мясу и мясным продуктам.....	149
Приложение М Вопросы к зачету.....	160