**Занятие 26.10.2021 (2ч)**

**ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Задание 1. Ознакомится с теоретическим материалом.**

**Задание 2. Составить опорный конспект.**

**Гигиенические требования к мелкорозничной сети**

1. Эксплуатация организаций мелкорозничной сети осуществляется при наличии санитарно - эпидемиологического заключения о соответствии организации требованиям санитарных правил.

2. Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается.

3. Хранение тары на прилегающей территории не допускается.

Оборотная тара после завершения работы в организациях мелкорозничной сети ежедневно вывозится на базовое предприятие изготовителя (поставщика) пищевой продукции.

4. Все стационарные организации мелкорозничной сети оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук.

5. В холодный период года температура на рабочем месте продавца в стационарных организациях мелкорозничной сети не должна быть ниже 18 град. С, в летний период - не выше 26 град. С. Показатели микроклимата в стационарных организациях мелкорозничной сети должны отвечать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

6. В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация комбинированного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

При наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке.

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

7. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах.

Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли не осуществляется. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

8. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.

9. Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации.

10. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов не осуществляется.

11. Продажа яйца в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20 град. С и не ниже 0 град. С.

12. Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:

а) содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;

б) прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;

в) контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.).

13. Продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца.

14. Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно - эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

Задание 3.

Используя учебный материал, заполните таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта  | Санитарно-гигиенические требования |
| 1 | Киоск |  |
| 2 | Павильон |  |
| 3 | Палатка |  |
| 4 | Автофургон |  |

**Срок сдачи до 01.11.2021 г**

**olga.venediktova.75@mail.ru**