**Занятие 28.10.2021 (2ч)**

**ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Тема: «Санитарные правила содержания организаций торговли»**

**Цель занятия:** Способствовать формированию системы навыков и умений по поддержанию санэпидрежима на предприятиях продовольственной торговли.

 Задание 1. Составить опорный конспект

**Требования к содержанию территории**

 Санитарное состояние магазина должно соответствовать требованиям, установленным органами Госсапэпиднадтора и СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарные требования к устройству и содержанию продовольственных магазинов предусматривают мероприятия, обеспечивающие правильное хранение пищевых продуктов, пред

 Территория, на которой расположено предприятие продовольственной торговли, должна содержаться в чистоте. Уборку двора надо производить упреждение их загрязнения и порчи, создание нормальных условий для продавцов и покупателей. ежедневно. В теплое время года перед уборкой не реже двух раз в неделю следует поливать территорию.

 Для производственных отходов и мусора во дворе на расстоянии не менее 25 м от окон и дверей магазина должны размещаться плотно закрывающиеся мусороприемники, установленные на бетонированных площадках.

 Мусороприемники нужно систематически очищать и дезинфицировать 10%- ным раствором хлорной извести.

 Все помещения магазина должны содержаться в чистоте. Их необходимо ежедневно убирать: подметать и мыть полы, удалять пыль и паутину, протирать окна, двери, панели, оборудование, инвентарь. Для подметания пола в торговом зале используют щетки, обернутые влажной тряпкой

**Требования к содержанию помещений и оборудования.**

1.Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.

2. В организациях торговли при проведении уборки помещений рекомендуется использовать современное механизированное оборудование.

3.Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

4. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

5.Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

6. Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов: а) механическое удаление остатков пищевых продуктов; б)мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45- 50°С; в)ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С; г)просушивание на специальных полках или решетках.

7. Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8. Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10-15 минут, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

9. Изотермические емкости, используемые для реализации кваса, пива, молока и др., подвергаются санитарной обработке на предприятии - изготовителе этих продуктов.

10.Режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке.

11. Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок: а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой при температуре 30-40°С; б) мытье фляг горячим моющим раствором при температуре 60-65°С; в) ополаскивание фляг водой до полного удаления остатков моющего раствора; г) после обработки фляги просушиваются уложенные вверх дном на стеллажах, с открытой крышкой.

12. Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме, отдельно.

13. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются. Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку. Уборочный инвентарь для туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

 14. В организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре производителя.

15. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, где не допускается хранение пищевых продуктов.

16. Текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости

**Задание 2. На основе изученного материала письменно ответьте на вопросы:**

1. Как часто проводится генеральная уборка в организациях продажи продовольственных товаров?

2.Как производится уход за осветительными приборами, арматурой, стеклянными окнами?

3.Как производится сбор отходов и мусора?

4.Из каких этапов состоит режим мытья торгового инвентаря ручным способом?

 5.Как производится режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов?

6. Какой инвентарь выделяется для уборки туалетов?

7.Какие средства применяются в организациях торговли для дезинфекции?

 8. Как производится текущий ремонт организаций торговли?

**Срок сдачи до 3.11.2021 г**

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