

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Формы аттестации по дисциплине

1 Формой промежуточной аттестации
очная форма обучения: экзамен – 5 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации:
очная форма обучения: экзамен – устный опрос.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения
	ОФО
1	Устный опрос
2	Защита отчета

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Гигиенические основы общественного питания при биотехнологическом производстве	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к практ.раб № 1	
				Отчет к практ.раб № 2	
2	2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды на биотехнологическом производстве.	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к практ.раб № 3,4	
				Отчет к практ.раб № 3,4	
3	3	Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания связанных с биотехнологическим производством	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к практ.раб №5,6	
				Отчет к практ.раб №5,6	
4	4	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях общественного питания связанных с биотехнологическим производством	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к практ.раб №7,8	
				Отчет к практ.раб №7,8	
5		Качество и безопасность продовольственного биотехнологического сырья и пищевых продуктов	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к практ.раб №9	

6	Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции биотехнологической направленностью	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
			Отчет к практ.раб №10	
			Отчет к практ.раб №11	
7	Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
			Отчет к практ.раб№ 12	
			Отчет к практ.раб№ 13	
			Отчет к практ.раб№ 14	Вопросы к устному опросу
8	Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания с биотехнологической направленностью производства.	31,У1,В1		Вопросы к устному опросу
			Отчет к практ.раб№ 15	
			Отчет к практ.раб№ 16	
			Отчет к практ.раб№ 17	

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме Гигиенические основы общественного питания 10 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания. 18шт (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3 Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала– 15 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4 Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов. 18шт (Приложение 4);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 5 Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.– 8 шт. (Приложение 5);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 6 Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции– 11 шт. (Приложение 6);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 7 Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения– 15 шт. (Приложение 7);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 8 Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания– 15 шт. (Приложение 8);
- комплект заданий к практическим работам по теме 1 Санитарное законодательство. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 2 Исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 3 Анализ бактериологического контроля предприятия (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 4 Принципы расследований пищевых отравлений, методики расследования (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 5. Способы обеззараживания продуктов животного происхождения (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 6 Методика правильности обработки кулинарной продукции (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 7. Определение пищевой ценности блюд и рационов (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 8. Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ).

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине «Санитария и гигиена» – 83 шт., размещены в приложении 9.

Приложение 1

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса

по теме 1 Гигиенические основы общественного питания при биотехнологическом производстве

1. Каковы научные основы гигиены питания?
2. Опишите путь развития гигиены и ее связь с другими науками.
3. Какова роль отечественных гигиенистов и учёных других отраслей в развитии науки о питании?
4. Какое значение имеет динамическое равновесие процессов катаболизма и анаболизма в поддержании гомеостаза человеческого организма?
5. Причины разбалансировки и их влияние на человеческий организм.
6. В чем заключается социальная направленность проведения оздоровительных мероприятий через предприятия общественного питания.
7. В чем заключаются задачи курса «Гигиены и санитарии питания»?
8. Основные законодательные документы
9. Основные нормативно-методические документы
10. Официальные регламенты этики и служебного поведения специалистов системы Роспотребнадзора

Критерии оценки

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 2

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса

по теме 2 Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания

1. Перечислите нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли.
2. Перечислите виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли.
3. Какие виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли?
4. Назовите требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха.
5. Какие системы водоснабжения и способы очистки воды существуют?
6. Какие гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют?
7. Перечислите виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли.
8. Дайте гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли.
9. Перечислите нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре. Какое влияние на организм человека оказывает внешняя среда и как питание нивелирует эти воздействия?

10. В чем заключается влияние воздуха и его составляющих на самочувствие, физиологию и здоровье человека?
11. Перечислите характеристики и опишите воздействие на организм человека механических, химических и других загрязнений воздуха.
12. Какое влияние на санитарно-гигиеническое благополучие предприятий отрасли оказывают микроорганизмы воздушной среды и их концентрация?
13. Каковы меры предупреждения загрязнения атмосферы предприятиями отрасли?
14. Какие температурные режимы являются комфортными для помещений предприятий отрасли?
15. Перечислите эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды.
16. Дайте гигиеническую оценку качества воды и опишите способы его улучшения.
17. Перечислите виды жесткости воды, способы устранения и влияние некоторых веществ на качество пищевых продуктов, подвергнутых кулинарной обработке.
18. Какое значение имеет канализация в обеспечении санитарной надежности местообитания и деятельности человека?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 3

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 3 Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда.

Содержание предприятий общественного питания связанных с биотехнологическим производством

1. Перечислите общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли.
2. Какие требования предъявляются к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов?
3. Как производится обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов?
4. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию складских помещений?
5. Как производится прием пищевых продуктов, особенно скоропортящихся?
6. Каким законом установлена необходимость прохождения работниками профессиональной гигиенической подготовки и профилактических медицинских осмотров?
7. С какой периодичностью работники обязаны проходить профессиональную гигиеническую подготовку:
8. Каким документом определяются объем и периодичность медицинских осмотров работников в целях профилактики инфекционных заболеваний?
9. С какой периодичностью работники обязаны проходить медицинские осмотры?

10. На кого законодательством возложена обязанность по проведению предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров?
11. Обязан ли иностранный гражданин проходить медицинский осмотр на инфекционные заболевания?
12. Допускается ли к работе работник при выявлении у него инфекционного заболевания?
13. С какой целью работники проходят гигиеническое обучение?
14. В какой документ вносятся результаты медицинских осмотров на инфекционные заболевания и результаты гигиенической подготовки работников?
15. Назовите порядок допуска к работе работника, переболевшего острой формой кишечной инфекции.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 4

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 4 Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях общественного питания связанных с биотехнологическим производством.

1. Какие отравления называются пищевыми? Назовите их классификацию.
2. Что такое токсикоинфекции?
3. Опишите профилактику передачи инфекционных заболеваний через пищу.
4. Опишите пищевые отравления немикробной этиологии.
Приведите их классификацию.
5. Опишите клинические признаки отравления растительными продуктами.
6. Опишите клинические признаки отравления продуктами животного происхождения.
7. Как проводится профилактика отравлений продуктами, ядовитыми по своей природе?
8. Опишите клинические признаки отравления примесями некоторых металлов, нитритами, продуктами, временно ставшими ядовитыми.

Приложение 5

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 5 Качество и безопасность продовольственного биотехнологического сырья и пищевых продуктов

1. В чем цель проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов?
2. Перечислите формы и этапы санитарно-гигиенической экспертизы.
3. Перечислите методы санитарно-гигиенической экспертизы.
4. В чем заключается профилактика токсикоинфекций и интоксикаций, источниками которых могут быть мясо и мясопродукты?
5. Опишите гигиенические показатели качества колбасных изделий.
6. Опишите отравления и заболевания, которые могут быть вызваны продуктами из рыбы (соленая, копченая, вяленая).
7. Дайте санитарно-гигиеническую оценку балычных изделий и икры.
8. Опишите условия хранения охлажденной, мороженой, соленой, копченой и вяленой рыбы.
9. Какие санитарные требования предъявляются к качеству консервов и пресервов? Опишите виды порчи консервов и пресервов.
10. Какие изменения происходят в хлебе под воздействием жизнедеятельности микроорганизмов? Опишите органолептические, физико-химические показатели доброкачественности хлеба.
11. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к пищевым жирам? Опишите условия хранения пищевых жиров, предупреждающие ухудшение их качества.

Приложение 6

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса
по теме 6 Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции
биотехнологической направленностью

1. Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его техническому и санитарному состоянию.
2. Условия доставки готовой продукции.
3. Температурно-влажностной режим хранения.
4. Гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, овощей и сыпучих продуктов.
5. Санитарные режим и требования к приготовлению холодных блюд.
6. Основные виды термической обработки.
7. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью.
8. Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд.
9. Бракераж. Организация раздачи готовой продукции.
10. Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации.
11. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей (потребителей).

Приложение 7

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса
по теме 7 «Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения».

1. Принципы сбалансированного и адекватного питания.
2. Гигиенические требования к общественному питанию на различных объектах и в соответствии с их назначением.
3. Особенности организации питания в детских учреждениях.
4. Организация лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.
5. Особенности питания и водоснабжения в экстремальных условиях.
6. Сохранение здоровья персонала предприятий общественного питания и потребителей при авариях и катастрофах
7. Какие гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях необходимо учитывать?
8. Какие гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать?
9. Какой перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания?
10. Какие гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях) необходимо учитывать?
11. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов?
12. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.

Приложение 8

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса
по теме 8 «Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания с биотехнологической направленностью производства».

1. Как классифицируются предприятия общественного питания.
2. Каковы гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий в зависимости от его предназначения.
3. Какие и генетические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания.
4. Как составляется генеральный план участка. Роза ветров. Хозяйственная зона.
5. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей (торгового зала).
6. Что означает требование «выбрать участок в экологически безопасной зоне»?
7. Каковы особенности проектирования складских помещений?
8. Каковы особенности проектирования заготовочных цехов?
9. Каковы особенности проектирования холодного и горячего цехов?
10. Каковы особенности проектирования кондитерских цехов?
11. Каковы особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов?
12. Каковы особенности проектирования помещений для персонала?
13. Какие гигиенические требования к строительным и отделочным материалам по теплопроводности, гигроскопичности, звукопроводимости и безвредности?

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Комплект вопросов к экзамену по дисциплине «Санитария и гигиена»

1. Какое влияние на организм человека оказывает внешняя среда и как питание нивелирует эти воздействия?
2. В чем заключается влияние воздуха и его составляющих на самочувствие, физиологию и здоровье человека?
3. Перечислите характеристики и опишите воздействие на организм человека механических, химических и других загрязнений воздуха.
4. Какое влияние на санитарно-гигиеническое благополучие предприятий отрасли оказывают микроорганизмы воздушной среды и их концентрация?
5. Каковы меры предупреждения загрязнения атмосферы предприятиями отрасли?
6. Какие температурные режимы являются комфортными для помещений предприятий отрасли?
7. Перечислите эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды.
8. Дайте гигиеническую оценку качества воды и опишите способы его улучшения.
9. Перечислите виды жесткости воды, способы устранения и влияние некоторых веществ на качество пищевых продуктов, подвергнутых кулинарной обработке.
10. Какое значение имеет канализация в обеспечении санитарной надежности местообитания и деятельности человека
11. Классификация производственного оборудования. Опишите основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.
12. Перечислите виды теплового оборудования. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.
13. Механическое оборудование. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.
14. Моечное оборудование. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.
15. Немеханическое производственное оборудование. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.
16. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и санитарные условия производства.
17. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к кухонной и столовой посуде?
18. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления технологического оборудования предприятий общественного питания.
19. Гигиенические требования к механическому оборудованию предприятий общественного питания.
20. Гигиенические требования к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.
21. Гигиенические требования к холодильному оборудованию предприятий общественного питания.
22. Гигиенические требования к посуде для предприятий общественного питания
23. Основные требования к таре и упаковочным материалам, используемым в

- ресторанной практике.
24. Гигиеническая оценка пригодности полимерных материалов для предприятий общественного питания
 25. Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов и т.д.?
 26. Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
 27. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?
 28. Какие санитарные требования предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
 29. Какие санитарные требования предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
 30. Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).
 31. Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку.
 32. Какое действие на микроорганизмы оказывают физические факторы (дегидратация, рН, изменение поверхностного натяжения, температура, излучения)?
 33. Какое действие на микроорганизмы оказывают химические факторы (катионы металлов, хлорная известь, хлорамин, перекись водорода и др.)?
 34. В чем цель проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов?
 35. Перечислите формы и этапы санитарно-гигиенической экспертизы.
 36. Перечислите методы санитарно-гигиенической экспертизы.
 37. В чем заключается профилактика токсикоинфекций и интоксикаций, источниками которых могут быть мясо и мясопродукты?
 38. Опишите гигиенические показатели качества колбасных изделий.
 39. Опишите отравления и заболевания, которые могут быть вызваны продуктами из рыбы (соленая, копченая, вяленая).
 40. Дайте санитарно-гигиеническую оценку балычных изделий и икры.
 41. Опишите условия хранения охлажденной, мороженой, соленой, копченой и вяленой рыбы.
 42. Какие санитарные требования предъявляются к качеству консервов и пресервов? Опишите виды порчи консервов и пресервов.
 43. Какие изменения происходят в хлебе под воздействием жизнедеятельности микроорганизмов? Опишите органолептические, физико-химические показатели доброкачественности хлеба.
 44. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к пищевым жирам? Опишите условия хранения пищевых жиров, предупреждающие ухудшение их качества.
 45. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке охлажденных и замороженных субпродуктов, мясных полуфабрикатов, мяса, птицы, кулинарных изделий?
 46. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке охлажденной и замороженной рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы?
 47. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке продуктов растительного происхождения, полуфабрикатов и кулинарных изделий из них?
 48. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке молока и молочных продуктов?

49. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке первых и вторых
50. блюд?
51. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке хлеба, хлебобулочных
52. и кремовых изделий?
53. Какие санитарные требования предъявляются к хранению мяса, рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из них?
54. Какие санитарные требования предъявляются к хранению молока и молочных продуктов?
55. Какие санитарные требования предъявляются к хранению продуктов растительного происхождения и полуфабрикатов из них?
56. Какие санитарные требования предъявляются к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (особенно кремовых)?
57. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.
58. Влияние условий перевозки на качество продуктов.
59. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.
60. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.
61. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.
62. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов.
63. Правила хранения сырых и готовых продуктов на предприятиях общественного питания.
64. В чем заключается физиолого-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи?
65. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?
66. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?
67. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?
68. Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов.
69. В чем заключается эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей?
70. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к тепловой обработке пищевых продуктов?
71. Какие санитарные требования предъявляются к хранению, раздаче и приему пищи?
72. Какие условия хранения, сроки годности и реализации блюд необходимо соблюдать?
73. Какие условия хранения и сроки годности особо скоропортящихся продуктов необходимо соблюдать?
74. Какие гигиенические требования предъявляются к хранению и реализации продукции предприятий питания?
75. Какие сроки годности и условия хранения кулинарных изделий необходимо выдерживать?
76. Какие существуют методы экспертизы пищевых продуктов?
77. Какие правила отбора проб характерны для ресторанной практики, какая при этом оформляется документация?
78. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации питания в детских дошкольных учреждениях? Каковы гигиенические

- требования к условиям приема пищи, к обслуживанию потребителей?
79. Какие санитарно-гигиенические особенности характерны для организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых?
 80. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи?
 81. Какие санитарные правила предъявляются к организации питания на предприятиях?
 82. Какие санитарные правила транспортировки и реализации пищи необходимо соблюдать в филиалах столовых, раздаточных и буфетах?
 83. Какие санитарные требования предъявляются к магазинам кулинарии и к отпуску готовой продукции для корпоративного питания?