

Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА»  
(АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА»)

**УТВЕРЖДЕНА**  
Приказом директора  
УП 10 от 17 марта 2017 г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
« Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на  
принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания»**

Категория слушателей	Руководители, гл. технологи, руководители и специалисты отделов контроля качества, ответственные сотрудники организаций пищевой промышленности и сферы общественного питания, имеющие высшее или среднее профессиональное образование
Объем	54 часа
Форма обучения	очно-заочная
Организация обучения	с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и (или) электронного обучения (ЭО)

Санкт-Петербург  
2017

**ПРОГРАММА АКТУАЛІЗІРОВАНА 04.12.2020**

## Оглавление

/Д.Р. Ялымова/.....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ \</b> .....	4
<b>2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b> .....	7
<b>2.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.</b> .....	10
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	10
<b>4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b> .....	15
<b>4.1. Материально-техническое обеспечение</b> .....	15
<b>4.2. Информационное обеспечение обучения</b> .....	15
<b>4.3. Организация образовательного процесса</b> .....	16
<b>4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса</b> .....	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ</b> .....	16

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ \.**

### **1.1. Нормативные правовые основы разработки программы.**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания» (далее Программа) разработана в соответствии с нормами и требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 01 июля 2013 г. № 499),
- Устав АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА»

### **1.2. Область применения программы**

Настоящая Программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации образовательной программы повышения квалификации.

Требования к минимуму содержания Программы содержатся в профессиональном стандарте "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н), трудовая функция «Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов», уровень квалификации 6, квалификационной характеристике «Заведующий производством (шеф-повар)» ("Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих"(утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) в части требований к обеспечению качества, надежности и безопасности продукции.

Содержание программы основано на требованиях Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Статья 10 п.2, ГОСТа Р 51705.1-2001» в соответствии с новой версией стандарта ISO 22000:2018 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов».

Область профессиональной деятельности слушателя включает:

- обеспечение безопасности при производстве продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- системы управления безопасностью пищевых продуктов
- помещения и оборудование, применяемое при изготовлении пищевых продуктов массового потребления;
- технологические процессы при приемке и хранении сырья, при приготовлении, хранении и реализации потребителю пищевой продукции
- методы и средства подготовки, подтверждения квалификации и проверки знаний подчиненного персонала;
- нормативные правовые акты, регламентирующие безопасность пищевых продуктов;
- организационно-техническая и организационно-технологическая документация.

### **1.3. Требования к слушателям (категория слушателей).**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь не ниже среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена или высшее образование. Наличие указанного образования должно подтверждаться документом об образовании и квалификации.

### **1.4. Цель и планируемые результаты реализации программы.**

Программа имеет целью совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области разработки и внедрения системы ХАССП в организации.

Программа направлена на формирование (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

- способность применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности при производстве продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1)
- способность оценивать и управлять рисками, идентифицировать критические контрольные точки для обеспечения безопасности продукции, эффективно выполнять предупреждающие и/или корректирующие мероприятия в организации (ПК 2);
- осуществлять верификацию, внутренний аудит системы ХАССП, оценивать результативность ее работы и документировать систему ХАССП (ПК-3).

**Обучающийся в результате освоения программы должен:**

№ п/п	Знать	Код компетенций
1.	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1</p> <p>способность применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности при производстве продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
2.	<p>Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>требования к описанию готовой продукции, сырья, материалов;</p> <p>требования к ограничению в применении пищевой продукции, в т.ч. по отдельным группам потребителей;</p> <p>Средства и методы повышения безопасности; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>Средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства пищевой продукции.</p> <p>Основные принципы ХАССП, их применение в организациях пищевой промышленности, общие принципы гигиены пищевых продуктов.</p> <p>Процедуры ХАССП,</p> <p>Требования и порядок разработки и внедрения системы менеджмента, основанной на принципах ХАССП в организации;</p> <p>Правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;</p> <p>Правила выявления критических контрольных точек и установления их допустимых пределов;</p> <p>Ответственность за несоблюдение процедур ХАССП</p>	<p>ПК 2 способность оценивать и управлять рисками, идентифицировать критические контрольные точки для обеспечения безопасности продукции, эффективно выполнять предупреждающие и/или корректирующие мероприятия в организации</p>
3.	<p>Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p>ПК-3 осуществлять верификацию,</p>

	<p>Основные принципы ХАССП, их применение в организациях пищевой промышленности, общие принципы гигиены пищевых продуктов.</p> <p>Процедуры ХАССП,</p> <p>Требования и порядок разработки и внедрения системы менеджмента, основанной на принципах ХАССП в организации;</p> <p>Требования к мониторингу, аудиту в системе ХАССП;</p> <p>Требования к документированию системы ХАССП.</p>	<p>внутренний аудит системы ХАССП, оценивать результативность ее работы и документировать систему ХАССП</p>
	<b>Уметь</b>	
1.	самостоятельно анализировать нормативные правовые акты и нормативные технические документы для решения задач обеспечения безопасности при производстве продуктов питания	<p>ПК-1</p> <p>способность применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности при производстве продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
2.	<p>Определять микробиологические, физические, химические и другие опасности, возникающие при производстве продуктов питания на всех стадиях технологического процесса</p> <p>Устанавливать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);</p> <p>Идентифицировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;</p> <p>Устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;</p> <p>Создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;</p> <p>Разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;</p> <p>Документировать систему ХАССП;</p>	<p>ПК 2 способность оценивать и управлять рисками, идентифицировать критические контрольные точки для обеспечения безопасности продукции, эффективно выполнять предупреждающие и/или корректирующие мероприятия в организации</p>
3.	<p>Прогнозировать и анализировать риски;</p> <p>Устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;</p> <p>Разрабатывать необходимые предупреждающие (мониторинговые) мероприятия;</p> <p>Создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;</p> <p>Разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;</p> <p>Документировать систему ХАССП;</p>	<p>ПК-3 осуществлять верификацию, внутренний аудит системы ХАССП, оценивать результативность ее работы и документировать систему ХАССП</p>
	<b>Владеть (иметь практический опыт)</b>	
4.	<p>Вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Сбор данных и оказание методической помощи структурным подразделениям в идентификации опасностей, разработке перечня опасностей и оценке рисков</p>	<p>ПК-1</p> <p>способность применять действующие нормативные правовые акты для решения задач</p>

	Владеть навыками работы с нормативной документацией в области обеспечения пищевой безопасности	обеспечения безопасности при производстве продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
5.	документирование системы ХАССП и системы регистрации полученных данных разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции. Организация работы комиссии по проверке готовности оборудования к пуску в работу и организации контроля за его эксплуатацией Организация и контроль подготовки и проверки знаний работников организации Контроль проведения инструктажей (вводных, первичных, плановых, внеплановых, целевых) по соблюдению требований безопасности в пищевом производстве	ПК 2 способность оценивать и управлять рисками, идентифицировать критические контрольные точки для обеспечения безопасности продукции, эффективно выполнять предупреждающие и/или корректирующие мероприятия в организации
6.	владеть методиками оценки эффективности функционирования системы ХАССП. документирование системы ХАССП и системы регистрации полученных данных Контроль выполнения мероприятий по предотвращению рисков Направление рабочих листов системы ХАССП для информирования подразделений и сотрудников организации Предоставление достоверной информации о качестве и безопасности пищевых продуктов в соответствии Российского законодательства потребителям, а также органам государственного надзора	ПК-3 осуществлять верификацию, внутренний аудит системы ХАССП, оценивать результативность ее работы и документировать систему ХАССП

### 1.5. Формы обучения и образовательные технологии.

Возможные формы обучения – очная, очно-заочная, заочная (с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения).

Ориентация данной программы на современные образовательные технологии (дистанционные образовательные технологии и электронное обучение) - обеспечивается за счет применения программного продукта «Обучающе-контролирующая система «ОЛИМПОКС», дистанционного обучения посредством сети Интернет.

Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей и фиксируется в договорах с заказчиками на оказание образовательных услуг.

Оценка результатов освоения программы осуществляется путем проведения итоговой аттестации - экзамена в форме тестирования.

### 1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

По окончании обучения и сдачи итоговой аттестации слушатели получают удостоверение о повышении квалификации. В случае непрохождения (не сдачи) слушателем итоговой аттестации, слушателю выдается справка об обучении.

## 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации Программы регламентируются Календарным учебным графиком, учебным планом, содержанием учебных

разделов теоретического обучения, материалами, обеспечивающими качество подготовки, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

2.1. Учебный план Программы состоит из следующих разделов:

- Теоретическое обучение;
- итоговая аттестация.



## 2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания»

**Цель обучения:** Совершенствование профессиональных умений и навыков и получение новых знаний необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области разработки, внедрения и функционирования системы менеджмента, основанной на принципах ХАССП в организации общественного питания

**Контингент обучаемых:** лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

**Продолжительность, часов:** 54 часа

**Форма обучения:** очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и электронного обучения (ЭО).

Код	Наименование разделов, модулей	Всего часов	В том числе:				Форма контроля
			аудиторные		занятия с применением ДОТ и ЭО	самостоятельная работа	
			лекции	Практ. занятия			
<b>ТО.00</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>50</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>-</b>
<i>М.1</i>	<i>Модуль 1. Безопасность пищи</i>	<i>18</i>	<i>3</i>	<i>-</i>	<i>6</i>	<i>9</i>	<i>-</i>
1.1	Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы.	6	1	-	2	3	-
1.2.	Требования к перевозке (транспортированию), приему и хранению, обработке продовольственного сырья и производству продукции в организациях общественного питания.	6	1	-	2	3	-
1.3.	Требования к организации и проведению производственного контроля на предприятиях общественного питания	6	1	-	2	3	-
<i>М.2</i>	<i>Модуль 2. Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания</i>	<i>32</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>12</i>	<i>15</i>	<i>-</i>
2.1.	Система ХАССП для предприятия общественного питания	8	1	-	3	4	-
2.2.	Документационное обеспечение создания системы контроля качества и безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания, документы системы ХАССП	6	0,5	-	2,5	3	-
2.3.	Требования к персоналу	2	0,5	-	0,5	1	-
2.4.	Организация внутреннего контроля за выполнением требований по обеспечению безопасности пищевой продукции	8	1	-	3	4	-
2.5.	Теоретические и практические основы внутреннего аудита при внедрении системы ХАССП на	8	-	2	3	3	-

	предприятиях общественного питания						
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>				<b>2</b>	Экзамен в форме защиты рефератов
	<b>ИТОГО:</b>	<b>54</b>					

## 2.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.

Форма обучения – очно-заочная

срок обучения - 1,5 недели

3.1 график учебного процесса

3.2. сводные данные по бюджету времени

недели	1					2			Теоретическое обучение		Итоговая аттестация		Всего часов	
	дни	1	2	3	4	5	8	9	10	дней	часов	дней		часов
Вид учебной работы	А	А	Э СР	А СР	Э СР	Э СР	Э СР	Э СР	ИА	9	50	1	4	54

### Условные обозначения:

А – аудиторные занятия

СР – самостоятельная работа

Э – электронное обучение

ИА – итоговая аттестация

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование модулей и тем программы	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	
Модуль 1. Безопасность пищи		уровень освоения	
Тема 1.1. Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы.	Содержание		
	<i>Лекция:</i> пищевые опасности (условия бактериального роста, потенциально опасные продукты; опасности: биологические, химические, физические); факторы, способствующие пищевым заболеваниям.	1	1
	<i>Занятия с применением ЭО:</i> <a href="http://www.eduperspektiva.ru">www.eduperspektiva.ru</a> : презентация: Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 1. Виды опасностей АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА»	2	2
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i> работа с лекционным материалом, изучение нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. <i>Рекомендуемые источники:</i> 1. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")	2	3

	2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32; 3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28.		
Тема 1.2. Требования к перевозке (транспортированию), приему и хранению, обработке продовольственного сырья и производству продукции в организациях общественного питания.	Содержание <i>Лекция:</i> Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", основные положения, объекты технического регулирования, обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке (транспортированию), приему и хранению, обработке продовольственного сырья и производству продукции в организациях общественного питания. Санитарное оснащение, оборудование, тара и инвентарь; принципы очистки и дезинфекции, процессы очистки и дезинфекции; санитарное состояние и техническое оборудование (состояние производства, водоснабжение, сбор, накопление и вывоз мусора и отходов производства, борьба с вредителями) Требования к раздаче блюд и кулинарных изделий в организациях общественного питания.	1	1
	<i>Занятия с применением ЭО:</i> <b>www.eduperspektiva.ru:</b> презентации: Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 1. Виды опасностей. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018 Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 2. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018	2	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: работа с лекционным материалом, работа с НПА Рекомендуемые источники: 1. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32; 3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28.	2	3
Тема 1.3. Требования к организации и проведению производственного контроля на предприятиях общественного питания	Содержание <i>Лекция:</i> Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению требований по обеспечению безопасности пищевой продукции. Программа производственного контроля предприятия общественного питания.	1	1
	<i>Занятия с применением ЭО:</i> <b>www.eduperspektiva.ru</b> презентация: Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 2. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018	2	2

	<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i>          работа с лекционным материалом, работа с НПА.  <i>Рекомендуемые источники:</i>          1. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")          2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»          3. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий          4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>	2	3
М.2	Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания	уровень освоения	
Тема 2.1. Система ХАССП для предприятия общественного питания.	Содержание		
	<p><i>Лекция:</i> Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.          Обязательность применения системы ХАССП в пищеблоке для обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания.          Основные принципы разработки системы ХАССП. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП. Виды документации, разрабатываемой в соответствии с принципами ХАССП.          Создание эффективной системы непрерывного контроля. Этапы внедрения системы.          Рекомендации по определению критических контрольных точек, факторов риска. Биологические, физические химические факторы.          Корректирующие действия.          План ХАССП. Рабочие листы ХАССП.</p>	1	1
	<p><i>Занятия с применением ЭО:</i>  <b>www.eduperspektiva.ru:</b> Электронное методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания.          презентации:          Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 2. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018</p>	2	3
	<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i>          Работа с лекционным материалом, работа с НТД.  <i>Рекомендуемые источники:</i>          1. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")          2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»          3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.          4. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (Переиздание).</p>	2	4
Тема 2.2. Документационное обеспечение создания системы	Содержание		
	<p><i>Лекция.</i> Обязанности организации по обеспечению документирования контроля за качеством пищевой продукции.          Принципы разработки документации исходя из специфики работы организации. Документы системы ХАССП.</p>	1	0,5

контроля качества безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания, документы системы ХАССП.	и	Процедура управления документацией системы ХАССП. Уровни документации системы ХАССП предприятия. Управление внутренними документами. Процедура управления записями системы ХАССП. Управление документами внешнего происхождения:		
		Занятия с применением ЭО: <b>www.eduperspektiva.ru:</b> Электронное методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания. презентации: Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 2. ХАССП.: АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018.	2	2,5
		Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа с лекционным материалом, работа с НТД. <i>Рекомендуемые источники:</i> 1. статьи 10 ч.2 и 11 ч.3 ТР ТС 021/2011 2. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. 3. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (Переиздание).	2	3
Тема 2.3. Требования персоналу	к	Содержание		
		<i>Лекция:</i> Организация обучения персонала. Требования охраны труда, правила личной гигиены и производственной санитарии. Медосмотры.	1	0,5
		Занятия с применением ЭО: <b>www.eduperspektiva.ru:</b> презентации: Электронное методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания. Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 1. Виды опасностей. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018 Лягушин С.А. Безопасность пищи. Часть 2. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018	2	2,5
		Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа с лекционным материалом, работа с НТД. <i>Рекомендуемые источники:</i> 1. статьи 10 ч.2 и 11 ч.3 ТР ТС 021/2011 2. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. 3. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (Переиздание).	2	3
Тема 2.4. Организация внутреннего контроля выполнения требований безопасности пищевой продукции и внешний аудит	за	Содержание		
		<i>Лекция.</i> Требования к проведению внутреннего аудита. Критерии классификации поставщиков. Требования к аудиторам и формированию группы аудита. Правила проведения аудита на месте. Система прослеживаяния: разработка плана корректирующих действий; отзыв и изъятие продукции Внутренние аудиты: цель проведения, порядок, процедуры внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП. Программа внутренних аудитов: содержание, порядок разработки, утверждения. Классификация несоответствий. Оформление результатов и последующие действия...	1	1
		Занятия с применением ЭО: <b>www.eduperspektiva.ru:</b> презентации: Электронное методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания.	2	3

	Безопасность пищи. Часть 1. Виды опасностей. Презентации. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018 Безопасность пищи. Часть 2. Презентации. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018		
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i> работа с лекционным материалом, изучение НТД. <i>Рекомендуемые источники:</i> 1. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. 2. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".	2	4
Тема 2.5. Теоретические и практические основы внутреннего аудита при внедрении системы ХАССП на предприятиях общественного питания	Содержание		
	<i>Практическое занятие:</i> Принципы оценки соответствия концепции ХАССП. Система сертификации ХАССП. Принципы и методы подтверждения соответствия данной системы. Схема сертификации. Оценка эффективности новой системы управления безопасностью.	1	0,5
	<i>Занятия с применением ЭО:</i> <b>www.eduperspektiva.ru</b>	2	0,5
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i> Работа с лекционным материалом, изучение НПА, НТД: <i>Рекомендуемые источники:</i> 1. статьи 10 ч.3 и 11 ч.3 ТР ТС 021/2011 2. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. 3. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (Переиздание).	2	1

## 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА» (далее по тексту Образовательная организация), реализующее настоящую программу, обеспечивает условия обучающимся для освоения образовательной программы в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Наименование аудиторий, кабинетов	Вид занятий	Наименование оборудования и программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Автоматизированное рабочее место с доступом к сети ИНТЕРНЕТ	Практические, лабораторные работы, консультации, самостоятельная подготовка.	персональный компьютер (6 шт) сеть ИНТЕРНЕТ <a href="http://www.eduperspektiva.ru">www.eduperspektiva.ru</a> Электронное методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания. презентации: Лягушин С.А. Безопасность пищи. Части 1, 2. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
3. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")
4. Постановление Правительства РФ от 28.08.2013 N 745 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;
6. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28.
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
8. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (Переиздание).

9. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
10. Безопасность пищи. Часть 1. Виды опасностей. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018
11. Безопасность пищи. Часть 2. ХАССП. АНО ДПО «Учебный центр «ПЕРСПЕКТИВА». 2018

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации Программы регламентируется учебным планом, содержанием разделов и тем, материалами, обеспечивающими качество подготовки, также методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Обучение ведется на русском языке.

Виды учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа, аттестации (итоговые занятия). Слушатели обеспечиваются не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе обучения. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные периодические издания.

Образовательная организация имеет право:

- определять объем аудиторных часов, отводимых на освоение учебного материала при условии реализации минимума содержания.
- перезачитывать соискателям дисциплины (разделы) в объеме до 100%, изученных не более чем за 3 года до начала обучения по Программе, в период освоения дополнительных профессиональных образовательных программ, являющихся одновременно составной частью данной программы.
- формировать учебные группы с учетом контингента обучающихся и профиля основного высшего и (или) среднего профессионального образования.
- определять организационные формы реализации программы, осуществляя преподавание дисциплин в форме авторских лекционных курсов и индивидуальных занятий, заданий и семинаров по рабочим программам, учитывая современные направления развития науки и производства, передовые образовательные технологии и специфику рынка труда.

Учебный центр предоставляет обучающимся доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Программа реализуется научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, а также преподавателями из числа руководителей и специалистов профильных организаций и учреждений.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка уровня сформированности профессиональных компетенций слушателей включает в себя итоговую аттестацию. Формы итоговой аттестации представлены в учебном плане.

В ходе реализации программы осуществляется непрерывный мониторинг уровня усвоения знаний, формирования умений и навыков их применения, развития личностных качеств обучающихся за каждый фиксируемый период времени. Время проведения и продолжительность различных видов контроля по дисциплинам устанавливается графиком учебного процесса.

**Итоговая аттестация (ИА)** уровня сформированности профессиональных компетенций слушателей проводится в форме итогового экзамена (ИЭ).

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования учебного плана. Форма и содержание ИА обеспечивают контроль уровня подготовки слушателей для подтверждения их соответствия квалификационным признакам к трудовой функции «Управление



качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов», уровень квалификации 6 Специалиста по технологии продукции и организации общественного питания (Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н), и квалификационной характеристики «Заведующий производством (шеф-повар)» ("Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих"(утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) в части требований к обеспечению качества, надежности и безопасности продукции

ИА имеет комплексный характер и охватывает широкий спектр вопросов по дисциплинам. ИА подводит итоги теоретической и практической подготовки обучающегося, выявляя его подготовленность к профессиональной деятельности.

# ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СЛУШАТЕЛЕЙ

## Текущий контроль.

В процессе изучения курса предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний слушателя:

- экспресс-опрос лектора по итогам изучения тем курса;
- индивидуальное собеседование по итогам изучения разделов курса.
- оценка выполнения самостоятельной работы

## Самостоятельная работа

Самостоятельное изучение включает работу с лекционным материалом, нормативными правовыми актами и нормативными документами и литературой по дисциплине при подготовке к занятиям, а также активный поиск новой информации в Интернете по заданию лектора.

Примерные темы самостоятельной работы слушателя:

### ***Модуль 1. Безопасность пищи***

*Тема 1.1. Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы.*

Вопросы для самопроверки:

#### **1. Пищевые продукты –это**

1. продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;
2. продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье;
- 3 продукты животного, растительного, микробиологического или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье;

*Помощь: ст.1.Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

#### **2. Продукты детского питания должны удовлетворять....**

1. физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей
2. физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей и не может быть биотехнологического происхождения
3. физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей и не может быть искусственного и биотехнологического происхождения

*Помощь: глава IV.1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

#### **3. Качество пищевых продуктов– это**

1. совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека
2. совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, подтвержденных соответствующими документами лабораторного контроля. и удовлетворяющих физиологические потребности человека
3. совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

*Помощь: ст.1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**4. Фальсифицированные пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия – это**

1. пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия, измененные неумышленно
2. пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия, имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
3. пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные);
4. пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

*Помощь: ст.1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**5. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:**

1. не прошедшие соответствия требованиям, установленным законодательством РФ;
2. не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
3. не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;
4. не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.
5. верно все

*Помощь: ст.3. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**6. Допускается ли государственная регистрация нескольких видов пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием, а также многократная регистрация одного и того же вида пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием или под различными наименованиями?**

1. Допускается

2. Не допускается

*Помощь:*

*ст. 26-28 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**7. Допускается ли продовольственное сырье животного происхождения для изготовления пищевых продуктов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?**

1. да, в случае если данное сырье предназначено для использования после термической обработки
2. не допускается

*Помощь:*

*ст.17. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

*ст. 30 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**8. Маркировка упакованной пищевой продукции может НЕ содержать следующие сведения:**

1. наименование пищевой продукции и показатели пищевой ценности
2. количество пищевой продукции
3. дату изготовления и срок годности;
4. о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок);
5. о способах и об условиях изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов);
6. об особенностях упаковочного материала;
7. об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);
8. о наличии / отсутствии ГМО

*Помощь:*

*ст.18. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

*ст, 4. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки"*

**9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья....**

1. продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
2. мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
3. коллагенсодержащее сырье из мяса птицы, яйца и мясо водоплавающих птиц;
4. соки концентрированные диффузионные;
5. все вышеперечисленное верно

*Помощь:*

*Глава IV.1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

*ст. 8 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**10. В случае, если при реализации пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица, осуществляющие реализацию пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны**

1. снять такие пищевые продукты, материалы и изделия с реализации,
2. обеспечить их отзыв от потребителей,
3. направить некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на экспертизу,
4. организовать их утилизацию или уничтожение
5. верно все

*Помощь:*

*Глава IV.ст.20. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

*ст. 8 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции" (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**11. В случае, если пищевые продукты, материалы и изделия, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации, вызывают у должностных лиц, осуществляющих санитарно-карантинный контроль и ветеринарный контроль, обоснованные сомнения в безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий, указанные лица принимают решение о ...**

1. временном приостановлении оформления ввоза на территорию Российской Федерации таких пищевых продуктов, материалов и изделий
2. запрете ввоза на территорию Российской Федерации таких пищевых продуктов, материалов и изделий
3. иных способах использования таких пищевых продуктов, материалов и изделий на территории Российской Федерации

*Помощь:*

*Глава IV.ст.21. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

*ст. 8 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции" (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**12. В течение какого времени владелец опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан вывести их за пределы Российской Федерации?**

1. 3 дня
2. 7 дней
3. 10 дней
4. 1 месяц

*Помощь:*

*Глава IV.ст.21. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**13. Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением и оборотом пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные**

1. обязательные предварительные при поступлении на работу медицинские осмотры

2. предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации
3. обязательные периодические медицинские осмотры
4. гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации

*Помощь:*

*Глава IV.ст.23. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**14. К работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями не допускаются (выберите три правильных ответа):**

1. больные инфекционными заболеваниями,
2. лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний,
3. лица с хроническими заболеваниями вне обострения
4. лица с хроническими заболеваниями в стадии обострения
5. работники, не прошедшие гигиенического обучения

*Помощь:*

*Глава IV.ст.23. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**15. Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат**

1. изъятию из оборота
2. реализации при условии информирования потребителя
3. немедленной утилизации

*Помощь:*

*Глава IV.ст.24. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**16. На основании результатов экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий соответствующий орган государственного надзора выносит предписание**

1. об их реализации
2. об их использовании в целях, не причиняющих вреда жизни и здоровью человека
3. об их утилизации или уничтожении

*Помощь:*

*Глава IV.ст.25. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**17. Расходы на экспертизу, хранение, перевозки, утилизацию или уничтожение некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий оплачиваются**

1. их владельцем
2. производителем

*Помощь:*

*Глава IV.ст.25. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**18. Какие виды ответственности за нарушение Федерального Закона несут юридические лица, индивидуальные предприниматели, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий либо оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания? (выберите три правильных ответа)**

1. Административную
2. Уголовную
3. Дисциплинарную
4. Гражданско-правовую

*Помощь:*

*Глава V.ст.25. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

**19. Безопасность пищевой продукции–**

1. совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека
2. состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
3. совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность

*Помощь:*

*ст. 4 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**20. Органолептические показатели –**

1. характеристики, определяемые с помощью вкусовой сенсорной системы
2. характеристики, определяемые с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной и слуховой сенсорных систем и соматосенсорной системы
3. характеристики, определяемые с помощью зрительной сенсорной системы

*Помощь:*

*Глава I,ст.1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020)*

*ст. 6. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.07.2020)*

**21. вода питьевая для детского питания**

1. питьевая вода, предназначенная для питья детьми,
2. питьевая вода, предназначенная для приготовления пищи,
3. питьевая вода, предназначенная для питья детьми, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов для питания детей в домашних условиях;

**Тема 1.2. Требования к перевозке (транспортированию), приему и хранению, обработке продовольственного сырья и производству продукции в организациях общественного питания.**

## Технология обработки и мытья оборудования

1. Для проведения санитарной обработки механического оборудования вначале следует:

- а) разобрать оборудование
- б) отключить оборудование
- в) промыть рабочую камеру

2. Осмотр, при котором выявляют качество очистки обработанного технологического оборудования и инвентаря, чистоту полов, стен и других ограждений

- а) визуальный осмотр
- б) химический осмотр
- в) микробиологический осмотр

3. Для проведения санитарной обработки теплового оборудования вначале следует:

- а) отключить и разобрать оборудование
- б) отключить оборудование и дать ему остыть
- в) отключить оборудование и охладить водой

4. Очищать испаритель холодильной камеры от инея ножом или скребком

- а) разрешается
- б) разрешается, но только аккуратно
- в) запрещается

5. Для проведения санитарной обработки электрической мясорубки вначале следует:

- а) разобрать оборудование
- б) отключить оборудование
- в) промыть рабочую камеру

ответ:

"Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности" (утв. Ростехрегулированием 14.01.2003)

6.5.8. Мясорубка (типа ФМП-2-120). После отключения электропитания машины снимают гайку-маховик с рабочего цилиндра и снимают опорный подшипник. При помощи специального крючка, прикладываемого к машине, вынимают механизм и основной шнек. Все детали, соприкасающиеся с сырьем, промывают теплой водой и обрабатывают горячим моющим раствором до полной очистки обрабатываемой части (детали) мясорубки с последующим ополаскиванием горячей водой.

6.5.9. Куттер - после механической очистки от остатков сырья в чашу наливают теплой воды и машину включают на 5 - 10 мин. После отмывания ножей и чаши теплой водой от остатков сырья ее сливают, чашу ополаскивают, заполняют моющим раствором (подп. 1.17.1) и включают машину на 5 - 10 мин. После обезжиривания чаши и ножей отработанный моющий раствор выливают через отверстие в дне чаши, а машину промывают горячей водой.

6.5.10. Мешалка - удаляют остатки сырья, в дежу наливают теплую воду и включают мешалку до полного удаления остатков фарша, после чего дежу и лопасти обезжиривают моющим раствором (подп. 1.17.1) и промывают горячей водой.

6. Санитарная обработка картофеле очистительной машины

- а) промывают на холостом ходу, корпус протирают чистой тканью
- б) разбирают, моют, корпус протирают чистой тканью
- в) корпус моют, протирают чистой тканью

ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них



пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)

6.21. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6.22. Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

### Тема 1.3 Технология обработки и мытья кухонной посуды и инвентаря

#### 1-вариант

1. Осмотр, при котором выявляют качество очистки обработанного технологического оборудования и инвентаря, чистоту полов, стен и других ограждений

- а) визуальный осмотр
- б) химический осмотр
- в) микробиологический осмотр

2. Уборочный инвентарь хранят

- а) в углу помещения
- б) в специальных шкафах для инвентаря
- в) в санузле
- г) в подсобном помещении

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

5.14. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

3. Маркировка разделочных досок и ножей «СР» означает:

- а) сырая рыба
- б) свежая рыба
- в) соленая рыба

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

4. Спецдежду следует менять:

- а) ежедневно и по мере загрязнения
- б) по мере загрязнения
- в) 1 раз в неделю

ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

13.4. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецдежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

5. Маркировка разделочных досок и ножей «СМ» означает:

- а) сырое мясо
- б) свежее мясо
- в) соленое мясо

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно)

2-вариант

1. Какое оборудование маркируют

- а) холодильные шкафы, производственные столы
- б) электрические плиты, холодильные шкафы
- в) мясорубки, холодильные шкафы

ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03"

### 3.3. Требования к хранению пищевых продуктов

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами

2. Разделочная доска и нож для обработки сырых овощей маркируется буквами:

- а) ОС
- б) СО
- в) СВ

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно

4. По окончании работы зачищают от пищевых остатков и посыпают солью.

- а) колоды для рубки мяса
- б) разделочные доски
- в) мясорубки

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.6. Колода для рубки мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

5. Разделочные доски рекомендуется

- а) мыть в посудомоечной машине
- б) мыть щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств
- в) ошпаривать кипятком

Ответ

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.6.....

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

6.7. Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

5. С какой целью маркируют разделочный инвентарь?

- а) В целях предупреждения инфекционных заболеваний
- б) Просто так
- в) для удобства в использовании

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно

6. Ветошь, тряпки стираются и дезинфицируются:

- а) 1 раз в неделю
- б) после окончания работы
- в) 2 раза в день
- г) 1 раз месяц

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.19. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

7. Уборочный инвентарь хранят

- а) в специальных шкафах для инвентаря
- б) в углу помещения
- в) в санузле
- г) в подсобном помещении

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

5.14. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

## Технология обработки и мытья столовой посуды и приборов

### 1. Способы мойки стеклянной посуды

- а) ручной способ
- б) термический способ
- в) механический способ
- г) биологический способ

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.11. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом.

6.12. В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45 - 50 град. С с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

.

### 2. Чистую столовую посуду хранят ...

- а) на стеллажах
- б) на подтоварнике
- в) в закрытых шкафах
- г) на подсобном столе

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.17. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

6.18. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

.

### 3. Дезинфекция столовой посуды хлорсодержащими препаратами обязательна:

- а) только для столовых детских учреждений
- б) только для рабочих столовых
- в) для всех предприятий общественного питания

Ответ:

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

6.15. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.06.2003 N 131

"О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03"

#### 3.6. Требования к проведению дезинфекции.

3.6.1. Дезинфекция включает работы по обеззараживанию помещений, транспорта, оборудования, мебели, посуды, белья, игрушек, изделий медицинского назначения, предметов ухода за больными,

пищевых продуктов, остатков пищи, выделений, технологического оборудования по переработке сырья и продуктов, санитарно-технического оборудования, посуды из-под выделений, одежды, обуви, книг, постельных принадлежностей, питьевых и сточных вод, открытых территорий.

### ***Тема 1.3. Требования к организации и проведению производственного контроля на предприятиях общественного питания***

#### **Теоретическая часть состоит из**

1. Изучить нормативные правовые акты, основные понятия в области безопасности пищевой продукции, на основании изученных документов определить цели и задачи нормативно правового регулирования.

**Практическая часть** заключается в описании организации производственного контроля на предприятии.

1. Перечислите локальные акты учреждения, устанавливающие порядок проведения производственного контроля, лиц, ответственных за его осуществление.
2. Перечислите виды опасных факторов которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.
3. Перечислите критические контрольные точки процесса производства (изготовления), которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции применительно к Вашей организации
4. Перечислите формы документов, в которых отражается мониторинг качества готовой пищевой продукции, температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты), термообработка применительно к Вашей организации.
5. Укажите порядок действий в случае отклонения значений Предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках (показателей, указанных в пункте 3), от установленных предельных значений.
6. Укажите периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в Вашей организации.
7. Дайте рекомендации по вопросам совершенствования системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP (СМБПП HACCP) при организации детского питания в Вашем учреждении.

### ***Модуль 2. Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах HACCP, на предприятиях общественного питания***

#### **Итоговый экзамен**

#### **Инструкции к итоговому экзамену**

**Внимательно прочтите инструкции к экзаменационному ответному листу.**

**Обе стороны экзаменационного ответного листа должны быть заполнены.**

**Чтобы Ваши ответы были засчитаны, необходимо вписать наименование предмета, номер предмета и контрольный номер экзамена, указанные выше, в соответствующие графы в экзаменационном ответном листе.**

#### **ВОПРОСЫ С ВАРИАНТАМИ ОТВЕТА**

Пожалуйста, закрасьте букву в ответном листе, которая является **единственно верным** ответом.

1. **На какой контрольной точке продукты питания выдаются со складов?**
  - A. на контрольной точке выдачи
  - B. на контрольной точке приготовления
  - C. на контрольной точке обслуживания
  - D. на контрольной точке получения

2. **Что из следующего является функцией комплексной программы управления рисками пищевой безопасности?**
- A. устранение необходимости инструктажа по технике безопасности и индивидуальной ответственности сотрудников.
  - B. устранение рисков при использовании токсичных химических веществ.
  - C. уменьшение ответственности предприятия в случае причинения вреда.
  - D. увеличение количества предлагаемых блюд в меню.
3. **Какова роль высшего руководства в отношении программы управления рисками пищевой безопасности?**
- A. ежедневно отслеживать функционирование программы управления рисками пищевой безопасности.
  - B. проводить регулярные внутренние проверки по пищевой безопасности.
  - C. обеспечивать соблюдение стандартов по пищевой безопасности.
  - D. проводить программы обучения сотрудников.
4. **Что из следующего является вероятным результатом участия сотрудников в разработке стандартов пищевой безопасности?**
- A. более серьезное отношение к выполнению программы управления рисками пищевой безопасности.
  - B. более высокие показатели тестов на состояние здоровья у сотрудников.
  - C. неэффективные стандарты пищевой безопасности и более низкие оценки по результатам проверки.
  - D. замешательство и напряжение среди персонала.
5. **Что из следующего ВЕРНО в отношении комплексной программы управления рисками пищевой безопасности?**
- A. Ее преимущества становятся очевидными даже по прошествии длительного периода времени.
  - B. Она возвращает гораздо больше денег, чем было отдано за ее введение.
  - C. Большинство управлений здравоохранения требуют ее применения.
  - D. Она уменьшает потребность ежедневного мониторинга стандартов пищевой безопасности.
6. **Система ХАССП, обеспечивающая пищевую безопасность, основана на:**
- A. сокращении затрат.
  - B. ожидании гостей.
  - C. субъективных оценках.
  - D. Предупреждении.
7. **Что из перечисленного является примером проверочных действий ХАССП?**
- A. подтверждение того, что все оборудование, включающее осмотр оборудования, правильно проверено, функционирует и обслуживается.
  - B. сохранение записей проверок и отчетов.
  - C. документация, относящаяся к предварительным программам.
  - D. оценка рисков каждого опасного фактора.
8. **В системе ХАССП корректировочный план действий определяет:**
- A. критические пределы, в рамках которых безопасно готовить или хранить еду.
  - B. когда может произойти потеря контроля при приготовлении еды.
  - C. статус любой пищи, приготовленной при появлении отклонений.
  - D. удовлетворительны ли критические пределы на критической контрольной точке.
9. **Инспекции (проверки) – это главный способ, с помощью которого менеджеры предприятий питания и контролирующие органы:**
- A. обнаруживают методики и технологии, которые могут быть опасны.
  - B. разрабатывают и совершенствуют стандарты пищевой безопасности.
  - C. обучают персонал в отделе общественного питания.
  - D. тестируют эффективность новых или модифицированных методик.
10. **Что является примером неизбежной опасности для здоровья:**
- A. обслуживание с сильным насморком.
  - B. свинина, размороженная при комнатной температуре.

- C. пренебрежение повара мыть руки после контакта с сырым цыпленком.
- D. постоянная грязь на кухне.

**11. Патоген – это микроорганизм, который:**

- A. изменяет вкус, текстуру или внешний вид пищи и делает ее негодной к употреблению.
- B. вызывает брожение пищи.
- C. вызывает недомогание или болезнь.
- D. все выше перечисленное.

**12. Какие из следующих условий влияют на размножение бактерий?**

- A. размер фактических бактерий.
- B. толщина клеточных стенок бактерий.
- C. количество углекислого газа.
- D. доступность кислорода.

**13. На активность бактерий влияют кислотность окружающей среды, которая измеряется в рН. В общем, микроорганизмы наилучшим способом размножаются в продуктах с рН между:**

- A. 2,5 и 3,5
- B. 6,6 и 7,5
- C. 8,6 и 10,5
- D. 12,5 и 14

**14. Какое из следующих утверждений о температурной зоне повышенной опасности является **ВЕРНЫМ**?**

- A. Очень важно знать температурную зону повышенной опасности для вашего местоположения.
- B. Температурная зона повышенной опасности одинакова в любом месте.
- C. Температурная зона повышенной опасности не применяется для подготовки или обслуживания.
- D. Очень важно все время хранить продукты в пределах температурной зоны повышенной опасности.

**15. Болезни, которые являются следствием жизнедеятельности бактерий, которые размножаются внутри организма, называются \_\_\_\_\_**

- A. инфекционными болезнями
- B. перекрестным заражением
- C. бактериальной интоксикацией
- D. отравлением

**16. Как *Escherichia coli* передаются продуктам питания?**

- A. через зараженную воду
- B. через прямой контакт с носителями данных бактерий
- C. через зараженный воздух
- D. все выше перечисленное

**17. Что из следующего является типичным пищевым источником вибриона (*Vibrio spp.*)?**

- A. влажные пищевые продукты разного вида
- B. сырые морепродукты
- C. непастеризованные молочные продукты
- D. курица и яйца

**18. Что из перечисленного может вызвать заражение продуктов питания металлическими фрагментами?**

- A. использование чистого консервного ножа
- B. открытие металлического контейнера с помощью ножа
- C. одновременное мытье ножей и вилок
- D. все выше перечисленное

**19. Для минимизации возможного заражения сотрудники предприятия общественного питания должны:**

- A. курить только в отведенных для курения местах в столовой



- В. набирать лед в стакан, используя сам стакан в качестве лопатки, а не использовать отдельные инструменты.
  - С. по прибытии на рабочее место как можно быстрее переодеться в униформу.
  - Д. ничего из выше перечисленного.
- 20. Что из следующего является самой распространенной причиной порчи пищи на предприятиях питания?**
- А. вирусы
  - В. плохая вентиляция в местах хранения
  - С. система инвентаризации «первым поступил на склад – первым использован» (ФИФО – FIFO)
  - Д. недостаток стандартизированных рецептов
- 21. Преимущество морозильного хранения в том, что:**
- А. такое хранение уничтожает все споры.
  - В. такое хранение сокращает активность воды (aw) продуктов.
  - С. такое хранение исключает необходимость бланшировать фрукты и овощи.
  - Д. при таком хранении минимальны потери качества.
- 22. Высокие температуры помогают сохранить пищевые продукты благодаря:**
- А. способствованию развитию микроорганизмов, но не бактерий.
  - В. лучшему сохранению общего вкуса пищевых продуктов.
  - С. упрощению хранения пищевых продуктов после нагревания.
  - Д. деактивации и разрушению микробных клеток в пище.
- 23. Как дегидратация сохраняет пищевые продукты?**
- А. водная активность в пищевых продуктах уменьшается, таким образом, предотвращая микробную активность.
  - В. микроорганизмы выводятся из пищевых продуктов, а соответственно не могут размножаться.
  - С. микроорганизмы уничтожаются, потому что пищевые продукты нагреваются до высокой температуры.
  - Д. микроорганизмы замораживаются, и предотвращается их размножение.
- 24. Процесс сублимации применяется при:**
- А. копчении
  - В. механической сушке
  - С. сухой заморозке
  - Д. сушке на солнце
- 25. Доступность высоко качественных полуфабрикатов позволило упростить предприятиям общественного питания:**
- А. предлагать новые пункты в меню без закупки сырых ингредиентов.
  - В. рационализировать процедуры по безопасности пищевых продуктов на контрольной точке приготовления.
  - С. практику рационализации меню.
  - Д. внедрение взаимного использования.
- 26. Что понимается под термином «запасы» на предприятии питания?**
- А. все поставленные предприятию товары, имеющиеся на складе.
  - В. поставленные пищевые продукты, доступные для непосредственной продажи.
  - С. меню.
  - Д. система закупки пищевых продуктов.
- 27. Какая из следующих групп должна быть учтена при планировании пунктов меню руководством предприятия общественного питания?**
- А. обслуживающий персонал
  - В. дистрибьюторы
  - С. персонал по производству продуктов питания
  - Д. все из перечисленных

- 28. Оборудование на предприятии питания должно быть:**
- A. Портативным
  - B. подходить по цвету
  - C. легким в чистке и дезинфекции
  - D. все вышеперечисленное
- 29. Какое из перечисленных утверждений о планировании меню и помещений является ВЕРНЫМ?**
- A. главные изменения в меню редко влияют на планировку помещения.
  - B. изменение планировки помещения может привести к изменениям в меню.
  - C. планировка помещения влияет на состав меню, но не влияет на то, как блюда подаются.
  - D. все вышеперечисленное верно.
- 30. Один из внешних факторов, влияющих на меню, это:**
- A. планировка помещений
  - B. схема приема пищи
  - C. операционная система
  - D. уровни поставок
- 31. Какой из следующих факторов влияет на потребности закупок?**
- A. месторасположение предприятия
  - B. время, необходимое дистрибьютору на реализацию заказа
  - C. предполагаемый объем продаж
  - D. все вышеперечисленное
- 32. Основной фактор в определении количества и качества приобретаемых продуктов питания – это:**
- A. стоимость продуктов
  - B. меню
  - C. стандартные рецепты
  - D. инвентарные запасы поставщика
- 33. Прогнозируемые объемы продаж имеют прямое влияние на:**
- A. количество закупаемых продуктов.
  - B. меры пищевой безопасности на контрольной точке закупок.
  - C. затраты на поддержания условия безопасного хранения продуктов.
  - D. качество закупаемых продуктов.
- 34. Стандартные спецификации на закупку товаров, используемые предприятием питания, обычно разрабатываются:**
- A. местными органом, регулирующим безопасность пищевых продуктов.
  - B. командой из нескольких менеджеров предприятия.
  - C. директором по еде напиткам на предприятии.
  - D. шеф-поваром предприятия.
- 35. Что из перечисленного является документом, который выводится на компьютере, в котором отражаются все продукты, которые были заказаны компанией в течение конкретного периода времени у поставщика?**
- A. Динамический отчет
  - B. ведомость данных о пищевой продукции
  - C. спецификация на закупки
  - D. список главных дистрибьютеров
- 36. Какое из следующих утверждений о предприятиях-закупщиках ВЕРНО?**
- A. предприятиям-закупщикам необязательно иметь высокие управленческие способности.
  - B. предприятия-закупщики должны делегировать пять функций закупок сотрудникам.
  - C. у покупателей должны быть высокие этические стандарты.
  - D. покупатели взаимодействуют только с сотрудниками отдела закупок.

- 37. Почему предприятие-заказчик должен минимизировать вклады предприятия в запасы?**
- A. слишком большое количество запасов позволяет предприятию получить более высокий процентный доход.
  - B. минимальные запасы увеличивают возможность перекрестного заражения.
  - C. излишние запасы способствуют порче и возможному заражению.
  - D. с сокращенными запасами становится сложнее следовать стандартам пищевой безопасности.
- 38. В большинстве случаев, когда предприятие питания закупает продукты непосредственно до их использования:**
- A. проблемы пищевой безопасности на контрольной точке закупки увеличатся.
  - B. увеличиваются вклады в запасы.
  - C. очень высока вероятность отрицательного уровня запасов.
  - D. предприятие не может вести переговоры о качестве или цене.
- 39. Для уменьшения рисков при закупке сотруднику отдела снабжения (закупщику) необходимо знать о \_\_\_\_\_ предприятия:**
- A. дистрибьюторах и конкурентах
  - B. технологиях обслуживания
  - C. политике в отношении окружающей среды
  - D. производственных собраниях
- 40. После проверки счета-фактуры дистрибьютора с заказом на закупки, лицо, отвечающее за получение товаров должно:**
- A. нанести бирки на полученные продукты.
  - B. убрать скоропортящиеся продукты в соответствующие места хранения.
  - C. внести партию продуктов в ежедневный отчет о полученных продуктах.
  - D. проверить продукты по счету-фактуре дистрибьютора.
- 41. Предприятие питания должно хранить информацию о поставщике моллюсков в течение \_\_\_\_\_ дней с момента опустошения контейнеров.**
- A. 10
  - B. 30
  - C. 60
  - D. 90
- 42. Лицо, ответственное за прием товаров, должен уметь:**
- A. оценивать состояние и условия зон хранения предприятий.
  - B. оценивать качество доставленных продуктов.
  - C. распознавать признаки наиболее распространенных заболеваний пищевого происхождения.
  - D. прогнозировать объем продаж.
- 43. Какими из следующих характеристик должен обладать сотрудник, ответственный за прием товаров?**
- A. невнимательность к деталям
  - B. небрежность и неточность
  - C. личная гигиена
  - D. отсутствие порядочности
- 44. Согласно системе ХАССП, какие из следующих сотрудников предприятия питания должны проходить обучение в сфере пищевой безопасности?**
- A. только сотрудники, задействованные в приготовлении и подаче пищи
  - B. только работники кухни-столовой
  - C. только менеджеры, дистрибьюторы и приемщики
  - D. все работники службы питания
- 45. По возможности отдел приема должен находиться:**
- A. между разгрузочной площадкой и мусорными баками
  - B. между разгрузочной площадкой и складом

- C. рядом с разгрузочной площадкой и далеко от зоны приготовления пищи  
D. рядом с разгрузочной площадкой и стоянкой транспортных средств
- 46. Закупки являются более точными, а запасы легче контролировать, когда:**  
A. складские помещения имеют больше пространства, чем необходимо.  
B. продажи правильно спрогнозированы.  
C. единицы складского учета закупаются еженедельно.  
D. ничто из вышеперечисленного.
- 47. В какой из перечисленных систем инвентаризации делаются постоянные записи о том, что находится в наличии в данный момент времени?**  
A. система физической инвентаризации  
B. инвентаризационная система А-Б-В-Г  
C. система непрерывной инвентаризации  
D. все вышеперечисленное
- 48. Определенный период времени, в течение которого продукция на складе превращается в выручку, называется:**  
A. непрерывная инвентаризация  
B. товароборот  
C. физическая инвентаризация  
D. ничто из вышеперечисленного
- 49. Почему кладовщик должен вести учет использования продуктов?**  
A. полученная информация помогает отследить, сколько продукции было испорчено и утилизировано.  
B. полученная информация помогает улучшить качество приобретаемых продуктов.  
C. полученная информация помогает агентам по закупке увеличить нормы наполненности складов.  
D. полученная в ходе этого информация помогает агентам по закупке установить номинальные запасы и автоматические пункты повторного заказа.
- 50. Термометр должен помещаться \_\_\_\_\_ части в зонах сухого хранения и в \_\_\_\_\_ части зон хранения охлажденных и замороженных продуктов питания.**  
A. в самой холодной; в самой теплой  
B. в самой холодной; в самой холодной  
C. в самой теплой; в самой теплой  
D. в самой теплой; в самой холодной
- 51. Если потенциально опасные остатки продуктов не использованы в течении \_\_\_\_\_ во время хранения в холодильнике, они должны быть \_\_\_\_\_**  
A. 12, заморожены  
B. 24, заморожены  
C. 12, выброшены  
D. 24, выброшены
- 52. Что из следующего описывает то, как должны храниться остатки продуктов?**  
A. их необходимо немедленно заморозить в герметичном контейнере.  
B. их необходимо немедленно поместить в холодильник в негерметичном контейнере.  
C. их необходимо охладить до 41°F (5°C), поместить в герметичный контейнер и поставить в холодильник.  
D. их необходимо охладить до 41°F (5°C), поместить в негерметичный контейнер и заморозить.
- 53. Как часто должно предприятие питания проверять показатели термометров в холодильных и морозильных камерах?**  
A. четыре раза в день  
B. один раз в день  
C. еженедельно  
D. ежемесячно

- 54. На контрольной точке приготовления продуктов наиболее опасными являются продукты, которые:**
- A. имеют только один этап приготовления
  - B. недолго готовятся
  - C. находились в зоне сухого хранения дольше недели
  - D. были подвержены влиянию кухонной температуры в течение длительного времени
- 55. Выкладка товара (*mise en place* – «поместить на место») сокращает риски пищевой безопасности, так как:**
- A. ускоряется процесс приготовления пищи.
  - B. увеличивается процесс работы с продуктами.
  - C. удлиняется процесс приготовления пищи.
  - D. ограничивается количество контрольных точек при производстве.
- 56. Безопасным способом размораживания замороженных продуктов является:**
- A. размораживание путем полного погружения в теплую воду.
  - B. размораживание в микроволновой печи за несколько часов до приготовления.
  - C. размораживание в холодильнике при температуре 41°F (5°C) или ниже.
  - D. размораживание при комнатной температуре.
- 57. Какие из перечисленных процедур сокращают вероятность загрязнения зон приготовления пищи?**
- A. требовать персоналу, занимающемуся приготовлением пищи, носить чепчики или сеточки для волос.
  - B. мыть руки только после работы с сырыми ингредиентами.
  - C. позволять сотрудникам обедать в зоне приготовления продуктов питания.
  - D. позволяя персоналу, которому запрещен вход в зоны приготовления пищи, входить в данные помещения.
- 58. Как правильно мыть разделочные доски?**
- A. Мыть в посудомоечной машине как минимум два раза в день.
  - B. Погружать в раствор хлора и споласкивать после каждого использования.
  - C. Мыть и подвергать санитарной обработке после каждого использования.
  - D. Мыть в ручную после каждого использования, и подвергать санитарной обработке после каждой смены.
- 59. Как часто должны мыться рабочие поверхности (столы) в зоне приготовления пищи?**
- A. каждый раз, когда происходит смена продуктов.
  - B. один раз в обеденный перерыв.
  - C. при каждой пересменке.
  - D. один раз в день.
- 60. В большинстве случаев потенциально опасные пищевые продукты должны нагреваться до минимальной внутренней температуры \_\_\_\_\_ в течение как минимум 15 секунд.**
- A. 130°F (54°C)
  - B. 145°F (63°C)
  - C. 150°F (66°C)
  - D. 165°F (74°C)
- 61. Что является главной целью контрольной точки приготовления продуктов?**
- A. создать эстетический баланс.
  - B. увеличить питательную ценность продуктов питания.
  - C. сделать продукты более легко усваиваемыми.
  - D. увеличить срок годности продуктов питания.
- 62. Как часто должны чиститься котлы с паровой рубашкой?**
- A. после каждого использования.
  - B. каждый раз, когда ее применение поменялось.
  - C. в конце каждой смены.

D. ежедневно.

**63. Что необходимо использовать, чтобы помыть противень?**

- A. химическое дезинфицирующее средство.
- B. жидкая смесь для жарки или несоленый жир.
- C. смесь уксуса и воды.
- D. раствор моющего средства.

**64. Почему важно удалять скопления остатков пищи с лезвий консервного ножа во время мытья?**

- A. Загрязненные лезвия консервного ножа будут открывать консервные банки слишком быстро, тем самым, вызывая риск порезов или высыпания продуктов.
- B. Загрязненное лезвие консервного ножа может вызвать короткое замыкание консервного ножа во время использования.
- C. Любые остатки продуктов на лезвии может вызвать образование ржавчины, если пища была сырой.
- D. Скопившая пища может затупить лезвие, а тупое лезвие может стать причиной попадания обломков в пищу.

**65. Как часто необходимо мыть автомат с кубиками льда?**

- A. раз в неделю
- B. 2 раза в неделю
- C. 2 раза в месяц
- D. 1 раз в месяц

**66. Большинство остатков пищи должны быть охлаждены до \_\_\_\_\_ или менее в течение двух часов и до \_\_\_\_\_ или менее в течение четырех часов.**

- A. 41°F (5°C); 0°F (-18°C)
- B. 50°F (10°C); 0°F (-18°C)
- C. 70°F (21°C); 32°F (0°C)
- D. 70°F (21°C); 41°F (5°C)

**67. Какое из следующих утверждений о термометрах в оборудовании для хранения ВЕРНО?**

- A. Термометры в оборудовании должны располагаться в том же самом месте, как в оборудовании для горячего хранения, так и для холодного.
- B. Термометры в оборудовании для хранения должны показывать температуру в самой теплой части оборудования для горячего хранения и температуру в самой холодной части оборудования для холодного хранения.
- C. Термометры в оборудовании для хранения должны показывать температуру в самой холодной части оборудования для горячего хранения и температуру в самой горячей части оборудования для холодного хранения.
- D. Оборудование для хранения не должно быть оборудовано термометрами.

**68. Условия и температура продуктов в барах должны проверяться каждые \_\_\_\_\_ минут (ы)**

- A. 5 – 10
- B. 10 – 15
- C. 15 – 20
- D. 20 – 25

**69. Еда в барах должна быть помещена в относительно \_\_\_\_\_ контейнеры:**

- A. небольшие
- B. большие
- C. плоские
- D. глубокие

**70. На буфетной стойке еда должна быть защищена от заражения (чихания) с помощью защитных экранов, которые располагаются в \_\_\_\_\_ над едой.**

- A. от 25 до 30 см
- B. от 30 до 36 см
- C. от 36 до 41 см

D. от 41 до 46 см

**71. Одной из обязанностей разносчика блюд является:**

- A. убирать грязную посуду со столов.
- B. координировать время приготовления продуктов и их поставку.
- C. быть связующим звеном между официантом и кассиром.
- D. расставлять заказы по тарелкам на кухне.

**72. Что из следующего является стандартом, который официанты обязаны выполнять?**

- A. Носить полотенце или салфетку, используемую при обслуживании, на плече или подмышкой.
- B. Заменять разбитую посуду новой.
- C. Допустимо дотрагиваться до пищи, если руки чистые.
- D. Пищу, которая выпала из тарелки, все равно можно подавать, если она не коснулась пола.

**73. Как часто должны мыть руки официанты?**

- A. 1 раз, до начала работы.
- B. 2 раза: до начала и перед самым окончанием работы.
- C. перед началом работы, после того, как дотронулись до волос, кожи или сырых продуктов.
- D. перед тем, как начать курить, после работы с посудой или после посещения туалета.

**74. Как часто необходимо протирать сахарницы, солонки, перечницы и другие настольные приборы?**

- A. каждый раз, когда накрывают на стол.
- B. каждые два часа.
- C. каждый обеденный перерыв.
- D. по крайней мере один раз в день.

**75. Какое из следующих утверждений о работе со столовыми приборами ВЕРНО?**

- A. Помещение льда в бокал и хлеба в хлебницу должно производиться в перчатках
- B. Бокалы необходимо держать за ободок (край) и при выставлении на стол – не держать их за основание.
- C. Ножи, вилки и ложки должны быть поданы так, чтобы руки официанта касались только их ручек.
- D. Блюда необходимо придерживать четырьмя пальцами сверху и большим пальцем снизу.

**76. Для подачи на шведском столе жареное мясо, ветчина и индейка:**

- A. должны быть представлены, но не порезаны.
- B. должны быть разложены под ИК-лампой.
- C. должны быть выложены в кастрюлю с подогревом.
- D. не должны быть представлены.

**77. Для большинства гостиничных предприятий \_\_\_\_\_ самый простой прием пищи для продажи и \_\_\_\_\_ для доставки соответствующим образом.**

- A. обед, самый простой
- B. завтрак, самый трудный
- C. ужин, самый трудный
- D. ужин, самый простой

**78. Раздельное обслуживание (сплит-сервис) обычно исключает:**

- A. необходимость использования оборудования для перемещения во время обслуживания.
- B. проблему того, что продукты могут переместить в опасную температурную зону.
- C. кратковременный подогрев блюд на кухне.
- D. некоторое время, которое тратится на кухне для приготовления заказа.

**79. Для передвижных точек питания важно иметь:**

- A. охлаждающее оборудование и подогревающее оборудование.
- B. чистящее оборудование и оборудование для санитарной обработки.
- C. источник воды под давлением.
- D. туалеты.

**80. Удаление грязи называется:**

- A. дезодорирование
- B. стирка
- C. очистка
- D. санитарная обработка

**81. Что является примером органической грязи?**

- A. остатки моющего средства
- B. связанные золотые отложения
- C. остатки пищи
- D. частицы минералов

**82. Что из следующего при соединении с жесткой водой образует отложения?**

- A. моющие средства
- B. кислотные очистители
- C. обезжиривающие средства
- D. мыло

**83. Какие из перечисленных средств образуют пленку, которая контролирует рост численности бактерий и которые можно применять на внутренней стенке холодильников?**

- A. четвертичное аммониваое соединение.
- B. дезинфицирующие средства на основе йода.
- C. дезинфицирующие средства на основе хлора.
- D. кислотно-анионные поверхностные активные вещества.

**84. Если аммиак смешать с отбеливателем, то получится:**

- A. высокотоксичный газ.
- B. эффективное дезинфицирующее средство.
- C. агрессивное соединение, которое разрушает большинство поверхностей.
- D. недорогое и многофункциональное чистящее средство.

**85. Какое из следующих утверждений о работе с чистящими и дезинфицирующими средствами ВЕРНО?**

- A. Химические средства, используемые неразбавленными, должны храниться в рабочих зонах.
- B. Важно выполнять рекомендации производителя о правильном смешивании и применении очищающих и дезинфицирующих средств.
- C. Чистящие и дезинфицирующие средства должны храниться в незапертых ящиках, если они не используются.
- D. Допустимо хранить химические чистящие средства в том же помещении, что и пищевые продукты.

**86. Предприятия общественного питания нанимают внешних субподрядчиков, чтобы:**

- A. для проведения капитальной уборки раз в полгода и технического обслуживания.
- B. для вторичного уплотнения и вскрытия полов.
- C. для чистки вентиляционных проходов и вытяжные колпаки на кухне.
- D. для всего вышеперечисленного.

**87. В ручной системе мытья посуды, кастрюли и сковороды должны быть \_\_\_\_\_ сразу после проведения дезинфекции**

- A. высушены на воздухе.
- B. ополосканы.
- C. высушены с помощью чистого полотенца.
- D. помещены в чистое сухое место.

**88. Первый этап во время работы с автоматической посудомоечной машиной:**

- A. Очистить загрязненную посуду и предварительно замочить столовые приборы.
- B. Распределить посуду в посудомоечной машине таким образом, чтобы вода опрыскивала равномерно все поверхности посуды.
- C. Предварительно сполоснуть посуду, чтобы удалить видимую грязь.



D. Использовать распределитель, работающий под давлением для того, чтобы удалить грязь.

**89. *Скребокковые посудомоечные машины используют:***

- A. метод погружения при ополаскивании.
- B. конвейерную ленту.
- C. один резервуар для мытья и ополаскивания.
- D. тестовый цикл.

**90. *Какое из следующих насекомых черное, имеет сильно неприятный запах, и которое часто находят под раковинами и холодильниками?***

- A. восточный таракан
- B. коричневый таракан
- C. американский таракан
- D. прусак

**91. *Какие из перечисленных ниже условий хранения продуктов препятствуют размножению грызунов и насекомых?***

- A. прохладно и сухо
- B. прохладно и темно
- C. тепло и влажно
- D. влажно и темно

**92. *Приборы, которые убивают насекомых электрическим током, могут быть использованы в:***

- A. в зоне приготовления еды
- B. в зоне обслуживания
- C. в зоне хранения продуктов
- D. нигде из перечисленного

**93. *Что из следующего является самой важной частью ухода за ковровыми покрытиями?***

- A. модульная ротация
- B. очистка паром
- C. уборка остатков (отходов)
- D. уборка пылесосом

**94. *Процедуры ухода за полами, которые включают механические движения абразивного чистящего компонента с небольшим количеством жидкости называется:***

- A. влажная чистка
- B. мытье пола с применением шампуня
- C. машинная полировка
- D. сухая чистка

**95. *Куда допустимо вылить воду, оставшуюся после мытья полов?***

- A. место стоянки автотранспорта
- B. специальные бункеры
- C. туалеты
- D. умывальники

**96. *Потолки должны мыться периодически с применением:***

- A. соединением четырехкомпонентного аммония соответствующей концентрации
- B. моющего средства общего пользования
- C. водой под высоким давлением
- D. моющим средством для потолков

**97. *Какова главная проблема с вентиляцией на многих предприятиях общественного питания?***

- A. проникновение неприятных запахов и копоти из кухни в общественные места
- B. засаленные воздухоотводы на кухне
- C. пыль, грязь и другие загрязняющие частицы в заборном отверстии и вытяжном устройстве вентиляционной трубы

D. неравномерное распределение кондиционированного воздуха в обеденных залах

**98. Первопричиной снижения интенсивности света является:**

A. перегруженные электрические цепи

B. накопление пыли

C. перегоревшие лампочки или светильники

D. неправильная установка защитных экранов

**99. Что из перечисленного является необходимым для предотвращения заторов в трубах предприятия общественного питания?**

A. шланги подачи

B. перекрестное подключение труб

C. жироловители

D. отводная труба, не присоединяемая непосредственно к сети канализации

**100. Внешние контейнеры, используемые для хранения отходов, должны:**

A. быть застланы внутри пластиковыми пакетами

B. регулярно чиститься нейтрализатором хлора

C. быть устойчивыми к поражению насекомыми и грызунами

D. все выше перечисленное

**Убедитесь, что Вы ответили на все вопросы. Вопросы, на которые не был дан ответ, автоматически засчитываются неверными. Также, убедитесь, что Ваше имя и фамилия вписаны в ответный лист так, как Вы хотите, чтобы оно было написано в документе.**