

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ПРОГРЕСС - ЦЕНТР»

**АННОТАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Форма обучения: очная.

Трудоёмкость: 32 академических часа.

Целью программы является совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в сфере гигиены общественного питания.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Законодательные и нормативно-правовые акты регулирующие деятельность предприятий общественного питания: ФЗ, постановления, приказы, санитарные правила и нормы, стандарты (ISO 22000, HACCP/HACCP), ГОСТы, технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС), методические указания, правила. Обзор последних изменений и нововведений. Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий общественного питания. Личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде, сроки прохождения медицинских осмотров. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.

Раздел 2. Требования к водоснабжению и канализации. Гигиенические требования, предъявляемые к качеству воды. Оснащение производственных помещений предприятия общепита. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным цехам, складу, обеденному залу. Оснащение технологическим, холодильным и весовым оборудованием; посудой, тарой и инвентарем. Нормы расстановки технологического оборудования. Санитарно-гигиеническая программа как часть обязательных предварительных мероприятий системы HACCP. Состав документации санитарно-гигиенической программы. Выбор моющих и дезинфицирующих средств в зависимости от характера загрязнений. Правила работы с профессиональными моющими дезинфицирующими средствами. Техника безопасности. Обзор современного моечного оборудования, инвентаря. Разработка тест-листов для контроля процессов мойки и дезинфекции. Разработка сервис-плана, технологических карт уборки и дезинфекции помещений и оборудования. Методы контроля качества уборки. Практикум по разработке санитарно-гигиенической программы.

Раздел 3. Управление качеством на предприятиях общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания. Программа производственного контроля. Входной контроль продукции. Бракераж. Лабораторный контроль. Требования стандартов «О безопасности пищевой продукции». Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2018. Практические рекомендации по оформлению документации предприятия общественного питания в соответствии с требованиями ФЗ, ГОСТов, ТР ТС, стандартов, СанПинов, СНИПов, правил, методических указаний (от Положения о техобслуживании и бракеражного журнала до графика контроля факторов производственной среды).

Раздел 4. Проверка Роспотребнадзора (отдела надзора за питанием населения): контроль качества и безопасности продукции и услуг питания. Примерная рабочая программа проведения проверки Роспотребнадзором, комментарии эксперта к разделам программы, требующим особого внимания. Документы по производственному контролю (ПК), их согласование с Роспотребнадзором, выполнение мероприятий по Программе ПК; договор на проведение лабораторных исследований. Санитарно-техническое состояние помещений, требования к их устройству и содержанию. Требования к приему и хранению пищевых продуктов в соответствии с требованиями ТР ТС и принципами ХАССП, к наличию измерительных приборов для контроля за режимом хранения; к обработке сырья и производству продукции с учетом принципов ХАССП; к реализации готовых блюд и оказанию услуг общественного питания, предупреждение нарушения в сфере защиты прав потребителей; к условиям труда и соблюдению личной гигиены персоналом согласно санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Вид итоговой аттестации: собеседование.