

ЗМІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МОРСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра «Безпека життєдіяльності, екологія та хімія»



МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до виконання практичної роботи
САНІТАРНІ ПРАВИЛА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА

для спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
денної та заочної форми навчання

за курсом «Санітарія та гігієна»

Одеса – 2026

Методичні вказівки підготував кандидат технічних наук, доцент Перетяка Сергій Миколайович – викладач кафедри «Безпека життєдіяльності, екологія та хімія» Одеського національного морського університету за діючою робочою програмою навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна»

Методичні вказівки схвалено кафедрою «Безпека життєдіяльності, екологія та хімія» 16.03.2026 р., протокол № 11.

Методичні вказівки затверджено на засіданні НМК ННІ інформаційних технологій та інноваційного підприємництва 15.04.2026 р., протокол № 6.

Рецензент – кандидат хімічних наук, доцент М.В. Шестакова

ЗМІСТ

1 Теоретичні відомості	3
2 Практична робота	11
3 Контрольні питання	11
4 Тести для самоперевірки	13
Література	15

1 ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

1.1 Санітарні правила для закладів ресторанного господарства

Існує велика низка санітарних правил і законів (щодо правильного зберігання і реалізації готової продукції, забезпечення відповідного санітарного стану інвентарю, обладнання, зовнішнього вигляду працівників тощо), за якими повинні працювати заклади ресторанного господарства. Усі правила затверджені Кабінетом Міністрів України. Ці правила повинен знати кожен робітник закладу.

У закладах ресторанного господарства повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень відповідно до вимог.

Керівники закладів ресторанного господарства відповідно до вимог Санітарних правил зобов'язані забезпечити:

- необхідні умови для дотримання санітарних правил і норм при обробці сировини й приготуванню страв та виробів з метою випуску продукції, безпечної для здоров'я людини;
- наявність особистих медичних книжок у кожного працівника з відміткою про проходження періодичних медичних обстежень;
- вибірково перевірку санітарно-гігієнічних знань на робочих місцях і повторне вивчення із прийняттям заліків у разі виявлення порушень санітарних вимог або за відсутності необхідних знань;
- наявність санітарного й форменого одягу відповідно до чинних норм, регулярно централізоване прання;
- наявність достатньої кількості виробничого інвентарю, посуду та інших предметів матеріально-технічного оснащення;
- проведення заходів щодо дезінсекції та дератизації;
- проведення додаткових профілактичних заходів щодо епідемічних показників;
- наявність у закладі журналу щоденних оглядів рук персоналу на стафілококове ураження шкіри;
- наявність аптечок для надання першої медичної допомоги і їх своєчасне поповнення;
- організацію роботи щодо санітарної освіти персоналу шляхом проведення семінарів, бесід, лекцій.

Відповідальність за загальний санітарний стан закладу ресторанного господарства, дотримання в ньому санітарного режиму і допуск до роботи осіб, що не пройшли медичного обстеження та не склали санмінімуму, за створення умов, необхідних для виконання працівниками правил особистої гігієни, забезпечення роботи з контролю за якістю сировини і продукції, що випускається, несе керівник закладу.

Відповідальним за дотримання правил прийому продовольчих товарів, належне санітарне утримання складських приміщень, дотримання умов і строків зберігання продуктів на складі є завідувач складом (комірник).

Відповідальність за якість прийнятих на виробництво продуктів, дотримання технологічних, санітарних вимог при виготовленні страв і кулінарних виробів, а також за якість і строки реалізації готової продукції несе завідувач виробництва.

Відповідальним за стан робочого місця, виконання правил особистої гігієни, виконання технологічних і санітарних вимог на своїй ділянці роботи є кожний працівник виробництва.

1.2 Правова та майнова відповідальність керівників закладу за порушення санітарних правил

При недотриманні або невиконанні санітарних правил керівники закладу ресторанного господарства несуть відповідальність.

Відповідальність поділяється на:

- правову (передбачає, що керівник закладу ресторанного господарства повинен дотримуватись усіх законів і правил щодо ресторанного господарства, у разі неправильного їх дотримання або невиконання саме керівник буде нести відповідальність – цивільну чи кримінальну);

- майнову (передбачає, що керівник несе відповідальність за майно ресторанного господарства і наявність документації на це майно, у якому відбувається виготовлення продукції і надання послуг споживачам, та документацію на все обладнання й інвентар).

Керівники закладів ресторанного господарства, які порушили санітарні правила, що призвело до виникнення захворювань, отруєнь, радіаційних уражень, тривалої або тимчасової втрати працездатності, інвалідності чи смерті людей, зобов'язані відшкодувати збитки громадянам, підприємствам, а також компенсувати додаткові витрати органів санітарно-епідеміологічної служби на проведення санітарних та протиепідемічних заходів і витрати лікувально-профілактичних закладів на надання медичної допомоги потерпілим. У разі відмови від добровільної компенсації витрат або відшкодування збитків спір розглядається в судовому порядку.

Працівники закладів, дії яких призвели до порушення санітарного законодавства, невиконання постанов, розпоряджень, приписів, висновків посадових осіб державної санітарно-епідеміо-логічної служби, підлягають дисциплінарній відповідальності згідно із законодавством.

Адміністративна відповідальність та фінансові санкції за порушення санітарного законодавства. За порушення санітарного законодавства або невиконання постанов, розпоряджень посадових осіб органів державної санітарно-епідеміологічної служби на осіб, винних у вчиненні таких правопорушень, може бути накладено штраф у таких розмірах:

- на посадових осіб – від одного до двадцяти п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;

- на громадян – від одного до дванадцяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян.

До підприємств, підприємців, організацій, які порушили санітарне законодавство, застосовуються такі фінансові санкції:

– за передачу замовникові або у виробництво і застосування конструкторської, технологічної та проектної документації, що не відповідає вимогам санітарних норм, розробник цієї документації сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості розробки;

– за реалізацію продукції, забороненої до випуску і реалізації посадовими особами органів державної санітарно-епідеміологічної служби, підприємство, підприємець, організація сплачує штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції;

– за випуск, реалізацію продукції, яка через порушення вимог стандартів, санітарних норм є небезпечною для життя і здоров'я людей, підприємство, підприємець, організація сплачують штраф у розмірі 100 відсотків вартості випущеної або реалізованої продукції;

– за реалізацію на території України імпоротної продукції, яка не відповідає вимогам стандартів щодо безпеки для життя і здоров'я людей, санітарних норм, що діють в Україні, підприємство, підприємець, організація сплачують штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції;

– за ухилення від пред'явлення посадовим особам державної санітарно-епідеміологічної служби продукції, яка підлягає контролю, підприємство, підприємець, організація сплачують штраф у розмірі 25 відсотків вартості продукції, що випущена з моменту ухилення.

Постанови про накладення штрафу та застосування фінансової санкції за порушення санітарного законодавства виносяться на підставі протоколу про порушення санітарних норм, оформленого у встановленому порядку, і є обов'язковими до виконання.

Розгляд справ про адміністративні правопорушення та виконання постанов у цих справах проводиться в порядку, встановленому Кодексом України про адміністративні правопорушення.

Один примірник постанови про застосування фінансової санкції надсилається державній податковій інспекції за місцем знаходження підприємства, підприємця, організації для контролю за її виконанням.

У разі невиконання порушником постанови протягом 15 днів з дня її видання сума санкції стягується в судовому порядку.

1.3 Санітарна підготовка персоналу

Особи, які влаштовуються на роботу в заклади ресторанного господарства, повинні обов'язково пройти санітарну підготовку та медичне обстеження на бактеріоносіїв кишкових інфекцій, гельмінтози (зараження глистами), венеричні захворювання, туберкульоз, зробити щеплення проти інфекційних кишкових захворювань, прослухати курс з гігієнічної підготовки зі складанням заліку. Складання заліку проводиться один раз у 2 роки.

Заняття з вивчення санітарних правил з особами, що приймаються на роботу, проводить санітарний лікар. Він також здійснює щорічну перевірку санітарно-гігієнічних знань персоналу з відміткою про складання санмінімуму в особистій медичній книжці і має право усунути від роботи осіб, які не знають і не виконують санітарних вимог під час роботи, до складання заліку.

Працівники сфери ресторанного господарства повинні мати санітарну книгу і проходити медичні огляди, які поділяються на попередні та періодичні.

Попередні медичні огляди здійснюються перед улаштуванням людини на роботу в лікувально-профілактичних закладах. Такі огляди проводять терапевт, дерматолог (огляд на туберкульоз, носіння збудників кишкових інфекцій, гельмінтози, заразні шкірні та венеричні захворювання).

Періодичні медичні огляди здійснюються один раз у півроку для обстеження працівників закладів ресторанного господарства. Якщо під час такого огляду виявлено бактеріоносіїв кишкових інфекцій, то їх звільняють від роботи, ставлять на облік у санітарно-епідеміологічній станції. Такі особи повинні пройти курс лікування. До роботи вони допускаються лише з дозволу представників органів санітарного нагляду.

Санітарна документація закладів ресторанного господарства. Кожний заклад ресторанного господарства повинен мати таку санітарну документацію:

- санітарний журнал, який зареєстрований у СЕС, для запису вказівок і пропозицій місцевих органів санітарного нагляду;
- журнал медичних обстежень зі списком працівників закладу, підписаним керівником;
- журнал обстежень працівників на гнійні захворювання;
- бракеражний журнал;
- особисті медичні книжки працівників;
- журнал для скарг і пропозицій від споживачів, який знаходиться в доступному для споживача місці.

Усі ці документи повинні знаходитись у керівника закладу ресторанного господарства.

1.4 Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища

Згідно із Законами України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про громадське здоров'я» та «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» продовольча сировина, продукти харчування, а також матеріали, обладнання та інвентар, що використовуються при їх виготовленні, зберіганні, транспортуванні і реалізації, повинні відповідати вимогам санітарних норм.

Контроль та нагляд за якістю і безпекою продуктів харчування, продовольчої сировини та супутніх матеріалів здійснюється спеціально уповноваженими органами виконавчої влади в галузі охорони здоров'я,

ветеринарної медицини; органами стандартизації, метрології, сертифікації, карантину рослин.

В основу визначення показників безпеки покладено вимоги щодо дотримання гранично-допустимих концентрацій (ГДК) вмісту в продуктах і сировині потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного та біологічного походження.

Широке використання пестицидів у світі спричиняло їх накопичення в харчових продуктах, організмі людини та навколишньому середовищі. У результаті активної хімізації практично всіх галузей господарства і сфери побуту останнім часом накопичилося чимало даних про негативний вплив токсикантів на стан здоров'я і захворюваність населення Землі. При цьому хімічні забруднювачі можуть впливати на організм людини на рівні дуже малих концентрацій. Стосовно техногенної токсичної дії, що спостерігається в реальних умовах, поняття «мала концентрація» передбачає концентрації, близькі до МДР (максимально допустимий рівень) і менші. Вважають, що за таких концентрацій хімічних речовин, як правило, відсутні зовнішні клінічні прояви або симптоми токсичної дії. Разом з тим на фоні видимого благополуччя нерідко виявляються приховані зміни в організмі, зокрема, функціональні, біохімічні, імунологічні, зниження опірності організму до екзогенних шкідливих впливів та ін.

У цих умовах особливого значення набуває систематична, безперервна діяльність у галузі контролю стану забруднення навколишнього середовища, особливо харчових продуктів, яку можна в разі необхідності корегувати з метою недопущення проявів токсикантів серед населення.

Останнім часом хронічні отруєння пестицидами та іншими хімічними речовинами реєструються все частіше. Причиною захворювань є, як правило, комбінована поєднана дія комплексу токсикантів, які надходять до організму людини, головним чином із харчовими продуктами. Згідно з матеріалами ВООЗ, близько 80% хвороб є похідними від екологічного забруднення навколишнього середовища.

В організм людини з їжею і напоями надходить близько 80% шкідливих речовин. До них належать сполуки, що утворилися в процесі технологічної та кулінарної обробки, харчові добавки, а також побічні забруднювачі. Останні поділяються на дві основні групи - екзогенні та ендогенні. До екзогенних належать сполуки, які потрапили в харчові продукти із зовнішнього середовища. Наприклад, у рослинну продукцію – унаслідок застосування понаднормативних доз мінеральних добрив, пестицидів; у тваринницьку – стимуляторів росту тварин, антибіотиків. До цієї самої групи належать частини тари або упаковки, технологічного обладнання, рештки дезінфікуючих або мийних засобів, промислових відходів тощо.

До другої групи належать ендогенні речовини, що утворюються в сировині й продукції під впливом хімічних і фізичних факторів, а також унаслідок взаємодії складових частин та екзогенних речовин.

При зберіганні та технологічній обробці сировини утворюється багато шкідливих сполук. Крім того, у виробництві харчових продуктів використовують різні консерванти, барвники, підсолоджувачі, що не завжди корисні для людини, а в разі долучення до них забруднювачів харчових продуктів загроза для здоров'я людини значно збільшується.

Чужорідні забруднювачі, які надходять у людський організм з продуктами харчування, є високотоксичними. До них відносять:

- металеві забруднювачі (ртуть, свинець, олово, цинк, мідь тощо);
- радіонукліди;
- пестициди;
- нітрати, нітрити;
- діоксини;
- метаболіти мікроорганізмів, які розвиваються в харчових продуктах.

1.5 Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу

Санітарна охорона харчових продуктів – це система законодавчих, організаційних та технологічних заходів, що забезпечують безпечність для здоров'я населення продовольчої сировини і готової продукції, а також збереження їх харчової цінності на всіх етапах отримання, виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації.

Крім того, будь-який харчовий продукт, кулінарна продукція не можуть бути реалізовані без документації, що підтверджує їх якість та безпечність.

Документацією, яка підтверджує належну якість та безпечність харчових продуктів та кулінарної продукції, є:

- декларація виробника;
- висновок санітарно-гігієнічної експертизи;
- висновок бракеражної комісії;
- ветеринарний дозвіл для харчових продуктів і продукції тваринного походження;
- карантинний дозвіл для продукції рослинного походження;
- сертифікати і нормативні акти на обладнання, прилади, інвентар, посуд.

Отже, у закладах ресторанного господарства повинні бути документи на всі види продуктів, з яких виготовляють страви, на працівників, обладнання, прилади, інвентар та посуд, тобто на все, що є в приміщенні (і на саме приміщення), які свідчать про те, що все є допустимим, якісним і безпечним для споживачів.

Заклади ресторанного господарства при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодної й теплової обробки сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів,

затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами).

Заклади ресторанного господарства при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів згідно із санітарно-гігієнічними вимогами до якості страв (виробів) та організації виробничого процесу мають право:

- замінити (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічні і калькуляційні карти;

- з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування;

- самостійно розробляти та затверджувати фірмові страви та вироби на основі нормативно-правових актів та з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог.

Кухари та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічними картами із зазначенням норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви або вироби та технології їх приготування.

Партії страв готуються в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію в терміни, визначені нормативною документацією.

Реалізація готової продукції за межами закладів ресторанного господарства здійснюється у спеціально відведених для цього місцях з дозволу місцевих органів виконавчої влади, установ державної санітарно-епідеміологічної служби та за умови додержання встановлених для цієї продукції вимог санітарних правил та законодавства України. Кожна партія продукції, яка продається поза торговельною залогою, повинна мати посвідчення про якість із зазначенням найменування закладу-виробника, його адреси, нормативного документа, відповідно до якого вона виготовлена, найменування продукції, дати виготовлення, терміну придатності до споживання чи дати закінчення його, умов реалізації і зберігання.

У разі, якщо продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, заклад зобов'язаний негайно припинити її реалізацію і виробництво до усунення причин, які можуть зашкодити. Якщо це зробити неможливо, необхідно вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів.

1.6 Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація

Важливе значення для безпеки споживачів харчових продуктів займає санітарна оцінка харчових продуктів. У першу чергу санітарна оцінка має виявити якість продуктів та безпечність для вживання.

Під якістю розуміють сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх здатність задовольняти певні потреби людини.

На якість продовольчих товарів впливають:

- фактори сфери виробництва: умови вирощування рослинницької продукції, якість сировини, напівфабрикатів, матеріалів, технології, обладнання, праці виробників тощо;
- фактори сфери розподілу: якість зберігання, транспортування, реалізації;
- фактори сфери споживання: якість короткотермінового зберігання, споживання і засвоєння.

Якісні характеристики однієї або кількох властивостей продовольчих товарів називають показниками якості.

При визначенні придатності харчових продуктів для споживання оцінюють:

- зміни органолептичних властивостей та їх причини;
- зміни хімічного складу й фізичних властивостей та їх причини;
- ступінь бактеріального забруднення, вид і характер хвороботворної мікрофлори;
- наявність сторонніх речовин, які можуть негативно впливати на людину;
- наявність токсичних мікроскопічних (пліснявих) грибів та їх токсинів;
- стан тари, пакувального матеріалу, можливість їх негативного впливу на харчову цінність та придатність його для споживання.

Санітарні експертизи проводять згідно з чинними державними стандартами та галузевими нормативами, технічними умовами, гігієнічними нормами й рекомендаціями Міністерства охорони здоров'я України.

Розрізняють планову та позапланову санітарну експертизу. Планову експертизу проводять згідно з планом, який складають на початок поточного року. Головна мета планової експертизи – контроль за додержанням санітарних правил і норм при виробництві, зберіганні, транспортуванні та реалізації харчових продуктів. Позапланова експертиза харчових продуктів здійснюється згідно із спеціальними дорученнями вищих органів Державного санітарного нагляду або установ слідчих органів тощо.

Залежно від конкретної мети під час санітарної експертизи можуть розв'язуватися такі завдання:

- виявлення змін органолептичних властивостей харчового продукту, їх характер та причини;
- виявлення шкідливих сторонніх домішок у кількостях, які перевищують граничні рівні;
- виявлення відхилень у хімічному складі харчового продукту та їх причини;
- виявлення ступеня бактеріальної забрудненості харчового продукту;

– виявлення можливої участі харчового продукту в поширенні інфекції;

– виявлення порушень гігієнічних та технологічних правил і норм при виробництві, транспортуванні, зберіганні та реалізації харчових продуктів, які зумовили зміну його властивостей.

Санітарну експертизу харчових продуктів проводять у такій послідовності:

- ознайомлення з документами, що стосуються досліджуваного харчового продукту (наприклад, транспортні документи, наявність декларації виробника, матеріали попередніх досліджень та ін.);

- загальний огляд партії продуктів на місці;

- відбір середніх зразків для лабораторних досліджень (згідно зі стандартами);

- проведення комплексних санітарно-гігієнічних та медико-біологічних досліджень (органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, фізіологічні та мікробіологічні). У разі потреби можуть бути виконані додаткові токсикологічні дослідження (проведення токсикологічних експериментів на лабораторних тваринах);

- узагальнення результатів дослідження та складання акту експертизи з висновком про можливість і порядок реалізації продукту.

Кожна партія харчових продуктів, що надходить від виробника, повинна супроводжуватися посвідченням про якість, сертифікатом відповідності державній системі сертифікації або його копією, завіреною постачальником, на товар, який підлягає обов'язковій сертифікації або ж зазначений у товаросупровідній документації певним реєстраційним номером.

Сертифікація передбачає перевірку відповідності харчової продукції встановленим стандартам і контроль за дотриманням технології її виготовлення.

Харчові продукти, які супроводжуються сертифікатом, вважаються проконтрольованими і такими, що відповідають вимогам стандартів і безпеки.

2 ПРАКТИЧНА РОБОТА

Ознайомитися з теоретичними відомостями і дати відповіді на контрольні питання і тести згідно з варіантом. Відповіді знаходимо у цих методичних вказівках.

3 КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ

Варіант 1

(перша буква прізвища: А; Л; Х; Б; М; Ц; В; Н; Ч; Г; О; Ш; Д; П; Щ)

1. Хто несе відповідальність за загальний санітарний стан закладу ресторанного господарства?

2. Правова відповідальність керівника ресторану.

3. Адміністративна відповідальність посадових осіб за порушення санітарного законодавства.
4. Фінансові санкції за реалізацію продукції, забороненої до випуску і реалізації посадовими особами органів державної санітарно-епідеміологічної служби.
5. Що передбачає медичне обстеження особи, яка влаштовується на роботу?
6. Мета і термін проведення періодичних медичних оглядів.
7. Де зберігається санітарна документація закладів ресторанного господарства?
8. Ендогенні забруднювачі.
9. На що повинна бути документація у закладах ресторанного господарства?
10. Умови реалізації готової продукції за межами закладів ресторанного господарства.
11. Мета санітарної оцінки харчових продуктів.
12. Хто надає доручення на позапланову експертизу харчових продуктів?

Варіант 2

(перша буква прізвища Е; Р; Є; Ж; С; Й; З; Т; Ю; І; Ї; У; К; Ф; Я)

1. Відповідальність рядового працівника ресторану.
2. Майнова відповідальність керівника ресторану.
3. Відповідальність працівників закладів за порушення санітарного законодавства.
4. Фінансові санкції за випуск, реалізацію продукції, яка через порушення вимог стандартів, санітарних норм є небезпечною для життя і здоров'я людей.
5. З якою метою один примірник постанови про застосування фінансової санкції надсилається державній податковій інспекції?
6. Хто здійснює перевірку санітарно-гігієнічних знань персоналу ресторану?
7. Екзогенні забруднювачі.
8. Санітарна охорона харчових продуктів.
9. Чи мають право заклади ресторанного господарства замінити у рецептурах відсутні види продовольчої сировини?
10. Яка повинна бути документація на партію продукції, яка продається поза торговельною залом?
11. Головна мета планової експертизи.
12. Що передбачає сертифікація харчової продукції?

4 ТЕСТИ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

Варіант 1

(перша буква прізвища: А; Л; Х; Б; М; Ц; В; Н; Ч; Г; О; Ш; Д; П; Щ)

1. За що несе відповідальність рядовий працівник ресторану?:

а) за виконання правил особистої гігієни; б) за стан робочого місця; в) за належне санітарне утримання складських приміщень; г) за якість сировини; д) за виконання санітарних вимог на своїй ділянці роботи

2. Майнова відповідальність керівника ресторану:

а) за дотримання усіх законів і правил щодо ресторанного господарства; б) за майно ресторанного господарства; в) за наявність документації на майно ресторанного господарства; г) за виконання розпоряджень, приписів, висновків посадових осіб державної санітарно-епідеміо-логічної служби.

3. Відповідальність працівників закладів, дії яких призвели до порушення санітарного законодавства:

а) звільнення з роботи; б) штраф від одного до двадцяти п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян; в) догана; г) штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції.

4. З якою метою один примірник постанови про застосування фінансової санкції надсилається державній податковій інспекції?:

а) для підготовки звітності; б) для формування статистичної бази порушень; в) для поширення досвіду викриття правопорушень; г) для контролю за її виконанням.

5. Хто здійснюють перевірки санітарно-гігієнічних знань персоналу ресторану?:

а) керівник закладу ресторанного господарства; б) шеф-кухар; в) завідувач виробництва; г) санітарний лікар; д) відповідальний за санітарну підготовку закладу ресторанного господарства.

6. До ендогенних забруднювачів харчових продуктів відносяться:

а) рештки дезінфікуючих засобів; б) залишки мінеральних добрив; в) антибіотики; г) метаболіти мікроорганізмів; д) соланін.

7. Санітарна охорона харчових продуктів – це система ...заходів:

а) законодавчих; б) організаційних; в) лікувальних; г) технологічних; д) профілактичних.

8. Чи мають право заклади ресторанного господарства замінити у рецептурах відсутні види продовольчої сировини?

а) якщо це не погіршує смакових властивостей страв; б) якщо це не вплине на вартість виробів; в) якщо це не допускає порушення Санітарних правил; г) якщо ці зміни не стосуються основних складників страви; д) якщо це не призведе до погіршення споживних властивостей страв.

9. Планова експертизи контролює додержання санітарних правил і норм при:

а) виробництві харчових продуктів; б) зберіганні харчових продуктів; в) транспортуванні харчових продуктів; г) реалізації харчових продуктів; д) утилізації харчових продуктів.

10. Сертифікація харчової продукції передбачає перевірку:

а) санітарної підготовки працівників; б) відповідності харчової продукції встановленим стандартам; в) контроль за дотриманням технології виготовлення харчової продукції; г) медичне обстеження на бактеріоносіїв кишкових інфекцій.

Варіант 2

(перша буква прізвища Е; Р; Є; Ж; С; Й; З; Т; Ю; І; Ї; У; К; Ф; Я)

1. Хто несе відповідальність за загальний санітарний стан закладу ресторанного господарства?:

а) районна санітарна-епідемічна служба; б) шеф-кухар; в) завідувач виробництва; г) керівник закладу ресторанного господарства.

2. Адміністративна відповідальність посадових осіб за порушення санітарного законодавства:

а) догана; б) звільнення з роботи; в) штраф від одного до двадцяти п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян; г) штраф від одного до дванадцяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян.

3. Фінансові санкції за реалізацію продукції, забороненої до випуску і реалізації посадовими особами органів державної санітарно-епідеміологічної служби:

а) звільнення з роботи; б) догана; в) штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції; г) штраф у розмірі 25 відсотків вартості продукції, що випущена з моменту ухилення; д) штраф від одного до дванадцяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян.

4. Особи, яка влаштовується на роботу в заклади ресторанного господарства повинні пройти:

а) санітарну підготовку; б) медичне обстеження на бактеріоносіїв кишкових інфекцій; в) зробити щеплення проти інфекційних кишкових захворювань; г) придбати форму; д) прослухати курс з гігієнічної підготовки.

5. Обов'язки і права санітарного лікаря:

а) відповідальність за дотримання технологічних вимог при виготовленні страв; б) щорічна перевірка санітарно-гігієнічних знань персоналу; в) відсторонення від роботи осіб, які не знають і не виконують санітарних вимог під час роботи; г) відповідальність за загальний санітарний стан закладу ресторанного господарства; д) заняття з вивчення санітарних правил з особами, що приймаються на роботу.

6. Періодичність перевірки санітарно-гігієнічних знань персоналу санітарним лікарем:

а) один раз на півроку; б) щорічно; в) один раз на два року; г) один раз на три року; д) визначається санітарним лікарем.

7. До екзогенних забруднювачів харчових продуктів відносяться:

а) пестициди; б) стимулятори росту; в) акриламід; г) токсини; д) залишок мийного засобу.

8. На що повинна бути документація у закладах ресторанного господарства?:

а) на всі види продуктів; б) на працівників; в) на обладнання; г) на інвентар і посуд; д) всі відповіді вірні.

9. Умови реалізації готової продукції за межами закладів ресторанного господарства:

а) дозвіл місцевих органів виконавчої влади; б) забезпечення додержання встановлених для цієї продукції вимог санітарних правил; в) посвідчення про якість продукції; г) дозвіл санітарної служби; д) наявність особистих медичних книжок у працівників, що реалізують продукцію.

10. Під час санітарної експертизи можуть розв'язуватися такі завдання:

а) виявлення працівників, які не пройшли медичне обстеження; б) виявлення відхилень у хімічному складі харчового продукту та їх причини; в) виявлення ступеня бактеріальної забрудненості харчового продукту; г) виявлення можливої участі харчового продукту в поширенні інфекції; д) виявлення шкідливих сторонніх домішок у кількостях, які перевищують граничні рівні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 234 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URI: <https://eprints.kname.edu.ua/65100/1/2023%20печ.%203П%20Гіг%20і%20Сан%20в%20галузі%20підручник%281%29.pdf>.