

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

ТЕМА: «Правила личной гигиены работников пищевых производств. Цели и задачи пищевой санитарии и гигиены. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук. Санитарная одежда. Профилактические медицинские обследования и санитарная документация».

Выполнила преподаватель специальных дисциплин: Молева А.А.

Иваново 2018 год

План урока по дисциплине **ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Тема программы: «Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Тема урока: «Тема 2.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Цели и задачи пищевой санитарии и гигиены. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук. Санитарная одежда. Профилактические медицинские обследования и санитарная документация».

Преподаватель: Молева Анна Александровна - преподаватель высшей категории ОГБПОУ Ивановский колледж сферы услуг

Специальность: 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Дисциплина: ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Курс: первый

Группа: 11 ТТ

Требования к результатам обучения. Уровень усвоения.

№	Знания		Умения	
	Учебные элементы (УЭ), подлежащие усвоению	Уровень усвоения	Действия, подлежащие усвоению	Уровень освоения
1.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	1-2	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	2
2.	Правила личной гигиены работников пищевых производств	2	Работа с нормативным документом САНПИН	2
3.	Назначение и правила пользования санитарной одеждой	1 – 2	Порядок одевания санитарной одежды	2
4.	Правила прохождения медицинских профилактических осмотров	1 – 2		

Цели урока:

Образовательная:

- Обобщение и закрепление знаний о науках санитария и гигиена, а так же **пройденного материала по Разделу 1: Микробиология в пищевом производстве**, по темам: «Морфология и физиология микроорганизмов» и «Основные понятия микробиологии, гигиены и санитарии».
- Умение применять ранее полученные знания о науках санитария и гигиена
- Формирование знаний по соблюдению правил личной гигиены работников в пищевом производстве
- Совершенствование умений по работе с нормативным документом САНПИН.
- Формирование умений по выявлению нарушений правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания.
- Совершенствование и расширение представлений студентов о значении личной гигиены.
- Формирование профессиональных компетенций по соблюдению правил личной гигиены на пищевом производстве:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Развивающая:

- Развитие умений актуализировать полученную ранее информацию и использовать ее при решении учебных задач.
- Развитие логического мышления, познавательной активности в ходе закрепления изученного материала.
- Развитие и совершенствование умений по совместному целеполаганию и определению смыслов собственной деятельности;
- Развитие внимания, памяти, мышления (анализ, синтез, сравнение, установление причинно – следственных связей, выделение существенных признаков, обобщение), развитие функций целеполагания, самопознания, саморегуляции, самоорганизации, рефлексии.

- Развитие и совершенствование умений по работе с различными видами информации (информационно – коммуникативная культура), **заинтересовать и побудить подростков к соблюдению личной гигиены и гигиенической культуры;**
- Развитие **ответственности за соблюдение правил личной гигиены на производстве;**
- Развитие умений планирования учебной деятельности, навыков самоконтроля, самоанализа.
- Развитие логического мышления, познавательной активности в ходе работы с нормативной документацией.
- Развитие умений обобщать, выделять главное, делать выводы, применять полученные знания в практических действиях.
- Совершенствование навыков самостоятельной работы.
- **Развитие ключевых компетенций:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Воспитательная:

- Развитие и совершенствование умений работы в коллективе (команде).
- Воспитание ответственности за качество работы.
- Воспитание культуры речи и поведения, коммуникабельности.
- Развитие и совершенствование внимательности, самостоятельности, аккуратности, инициативности.
- Развитие интереса и любви к избранной профессии; воспитание ответственного отношения к порученному делу; воспитание уважительного отношения друг к другу; уверенности в себе, **привитие культуры гигиены как первичной профилактики инфекционных заболеваний.**
- **Совершенствование и развитие волевых качеств личности (собранный, учебной дисциплины, целеустремленности), чувства долга и ответственности, организованности, трудолюбия, внимательности, деловитости.**

Тип урока: формирование новых знаний.

Средства обучения: САНПИН 2.3.6.1079-01; учебник А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский «Микробиология, физиология питания, санитария» Москва, издательский центр «Академия» 2010; учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Москва, издательский центр «Академия» 2011; компьютер; мультимедийный проектор; компьютерная презентация; санитарная одежда повара; личная медицинская книжка; дидактические средства: раздаточный материал, памятки студентам.

Метод проведения: Частично-поисковый (решение познавательных и проблемных задач), информационно-рецептивный, проблемное изложение материала.

План содержания:

1. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания – знания (1-2), умения (2)
2. Санитарная одежда работников предприятий общественного питания – знания (1-2), умения (2)
3. Медицинские профилактические осмотры – знания (1-2)

Ход урока.

№ п/п	Этапы	Цели и содержание деятельности	Время	Деятельность педагога	Деятельность учащихся	Планируемый результат
1.	Организационный этап	Проверить готовность к учебному занятию	2 мин	Приветствует студентов Проверяет наличие учащихся и готовность к уроку.	Доклад старосты. Готовятся к уроку, настраиваются на урок.	
2.	Мотивационно-целевой этап	<p>Создать позитивный настрой на продуктивную учебную деятельность. Создать проблемную ситуацию с помощью демонстрации видеоролика.</p> <p>Совместно сформулировать тему, цели, задачи учебного занятия.</p> <p>Целеполагание и мотивация Задания и вопросы учащимся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Посмотрите видеоролик. 2. О чем идет речь в данном мультфильме? 3. Как вы думаете судя по данному видео о чем мы будем говорить сегодня на уроке? 4. Как бы вы сформулировали тему сегодняшнего занятия? 5. Что вам уже известно по данной теме? 6. Что предстоит узнать нового? 	3 мин	<p>Настраивает на совместную работу. Организует совместное целеполагание. Предлагает варианты достижения целей урока.</p> <p>Организует работу по совместному целеполаганию и мотивации на основе репродуктивного и частично – поискового методов с использованием видео. Управляет познавательной деятельностью учащихся с помощью наводящих вопросов, уточняет ответы учащихся, помогает грамотно</p>	<p>Формулируют цель. Составляют план деятельности. Осознанно строят высказывания. Вступают в диалог. Принимают и сохраняют учебную цель. Планируют собственную деятельность. Воспринимают и анализируют информацию, высказывают суждения, формулируют выводы, осознают, принимают цели.</p>	<p>Тема Цели Мотивация План</p>

		7. Сформулируйте цели сегодняшнего занятия.		сформулировать цели урока. Знакомит с порядком работы на уроке		
3.	Содержательный этап	<p>Актуальность темы: Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений</p> <p>Актуализация опорных знаний.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите группы микробов, которые могут попасть в продукты в процессе приготовления пищи? (бактерии, плесневые грибы) 2. Чем опасны вредные микробы? (Вызывают различные заболевания человека и порчу пищевых продуктов – гниение, плесневение) 3. Перечислите пути передачи патогенных микроорганизмов здоровому человеку? (пищу, воду, воздух, предметы, насекомых, грызунов, почву) 4. Перечислите основные меры предупреждения кишечных инфекций, пищевых отравлений? (соблюдение правил личной гигиены; 	3 мин.	<p>-предлагает задания по актуализации знаний студентов</p> <p>-координирует деятельность</p> <p>-консультирует в процессе выполнения заданий</p> <p>Организует фронтальную работу в продуктивном режиме с последующим обсуждением итогов работы</p>	<p>-обобщают (анализируют, сравнивают, делают вывод) знания, полученные на предыдущем уроке</p> <p>-применяют знания через выполнение практической работы</p> <p>-контролируют</p> <p>-оценивают</p> <p>-определяют пробелы</p> <p>-корректируют</p> <p>-предлагают и аргументируют собственное мнение</p> <p>Анализ информации, выделение признаков, высказывание суждений, формулирование выводов (включенность внимания)</p>	

		<p>тщательное мытьё кухонной посуды и инвентаря; соблюдение чистоты на рабочем месте);</p> <p>5. Что изучают науки гигиена и санитария?</p> <p>6. Перечислите основные задачи пищевой санитарии.</p>			
		<p>Работа по теме урока</p> <p>1. Деление на микрогруппы (3 микрогруппы)</p> <p>2. Определение задания для микрогрупп и времени выполнения задания</p> <p>3. Самостоятельная работа с нормативным документом САНПИН в микрогруппах</p> <p>4. Представление выполненного задания – задание выполняется маркером на листе ватмана (выступление по одному представителю от каждой группы)</p> <p>5. Выведение на экран эталонов ответов для каждой группы и сопоставление эталона с выполненным заданием</p> <p>6. Памятки студентам</p> <p>7. Обсуждение выполненных заданий и демонстрация</p>	22 мин	<p>Организует самостоятельную работу с нормативным документом на основе частично – поискового метода с последующим обсуждением итогов работы.</p> <p>Организует работу в микрогруппах с использованием нормативных документов с последующим обсуждением итогов работы.</p>	<p>Анализ информации, выделение существенного, главного. Обсуждение информации, обобщение, выводы.</p> <p>Исследование информации (анализ, синтез, установление алгоритма действий на основе выделения причинно - следственных связей, обобщение).</p> <p>Актуализация субъектного опыта, его осмысление, корректировка. Самоанализ, самокоррекция</p>

		<p>санитарной одежды</p> <p>Закрепление знаний учащихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На экране найдите ошибки или нарушения правил личной гигиены 2. Работа с опорными конспектами – диагностика приращения знаний 	5 мин.	<p>Организует самостоятельную работу на основе репродуктивного метода с последующим обсуждением итогов работы.</p>	<p>Анализ, осмысление информации (выделение существенных признаков, выводы, обоснование). Развитие и совершенствование коммуникативных качеств.</p>	
4.	Рефлексивно-оценочный	<p>Анализ деятельности и полученных результатов.</p> <p>Формулирование выводов.</p> <p>Подведение итогов работы.</p> <p>Вопросы учащимся</p> <ul style="list-style-type: none"> - Какие цели стояли перед нами в начале урока? - Справились ли вы с ними? - Чем можно доказать, что с целями урока мы справились? - Чему учились? - Как оцениваете результаты 	10 мин.	<p>Диагностическая работа (на выходе):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация дифференцированной коррекционной работы, - контроль-но-оценивающая деятельность. <p>Организует фронтальную работу по обсуждению итогов урока,</p>	<p>Анализируют, контролируют и оценивают результат. Рефлексия.</p> <p>В ходе урока, через организацию деятельности, эффективно развиваются ключевые компетенции у учащихся: способность к самопознанию, самоорганизации, самореализации,</p>	Выводы к учебному занятию

		<p>своей работы и своих товарищей?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Какие были трудности? - Как преодолевали трудности? - Какое значение имеет изученный материал для вас? - Как вы предполагаете использовать полученные знания? 	<p>результативности и привлекает учащихся к оценке выполненной работы. Предлагает учащимся самим оценивать работу на уроке, выделить то, что вызвало затруднение, высказать пожелания.</p> <p>Задание для самостоятельного изучения дома.</p>	<p>саморегуляции, самостоятельности, целеустремленности, ответственность, инициативность.</p>	
--	--	---	---	---	--

Конспект урока.

Организационный момент.

-Здравствуйте, садитесь. Староста, доложите о готовности группы к уроку.

-Сегодня наш урок я хотела бы начать с показа небольшого видеоролика, посмотрев который, попытайтесь определить о чем пойдет речь на нашем уроке.

-Вы догадались о чем мы будем сегодня вести речь, что изучать?

(Вероятно речь пойдет о личной гигиене) Мыслите в правильном направлении.

-А зачем человеку необходимо соблюдать личную гигиену? (что бы не заболеть)

-А что по вашему входит в понятие «личная гигиена»? (личная гигиена – это поддержание чистоты своего тела, рук, волос, а так же одежды)

-Вы правильно догадались о чем пойдет речь сегодня на уроке, так как же тогда можно сформулировать его тему?

(Правила личной гигиены)

-Это верно, но работники общественного питания относятся к той группе профессий, представители которой не просто должны соблюдать правила личной гигиены в быту как и все обычные люди, но и **ОБЯЗАНЫ** соблюдать эти правила еще и на производстве, на своем рабочем месте. Как вы думаете с чем это связано? (с тем, что они работают с пищевыми продуктами и работники, не соблюдающие правил гигиены могут загрязнять пищевые продукты и стать причиной болезней или отравлений других людей, а именно посетителей предприятия). Исходя из выше сказанного не могли бы вы дать более точное название темы урока. (тема может звучать так «Правила гигиены работников предприятий питания»). Совершенно верно, вы правильно уловили смысл, мы сегодня будем изучать **тему: «Правила личной гигиены работников пищевых производств».**

Целеполагание.

Дело в том, что работники предприятий питания обязаны соблюдать много различных санитарных норм и правил при производстве кулинарной продукции и мы со всеми этими правилами познакомимся в дальнейшем и изучим их, все эти правила собраны в главном нормативном документе для любого предприятия общественного питания это САНПИН 2.3.6.1079-01. И наиважнейшим пунктом этих правил является пункт о правилах личной гигиены работников ОП.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания на производстве. Данные правила предусматривают ряд гигиенических

требований к содержанию тела, рук и полости рта работника, а так же к санитарной одежде и медицинскому освидетельствованию работников.

Исходя из темы, подумайте и скажите, что и какие вопросы мы должны изучить сегодня на уроке? (Во первых мы должны узнать какие правила личной гигиены обязаны соблюдать работники, а во вторых понять для чего их необходимо соблюдать).

Верно, многим из вас в будущей профессиональной деятельности предстоит работать на предприятиях общественного питания и главное в вашей будущей профессии – это приготовление блюд для посетителей вашего предприятия. Важно что бы эти блюда были не только вкусными и полезными, но и что главное – безопасными.

-В таком случае что по вашему мнению вам предстоит узнать сегодня на уроке и чему научиться? Попробуйте самостоятельно сформулировать цели сегодняшнего урока. (Выяснить какие правила личной гигиены должны соблюдать на производстве, что бы не загрязнять продукты вредными микробами) (Научиться соблюдать производственную гигиену)

Совершенно верно, целью нашего урока будет являться изучение правил личной гигиены работников питания и требований, предъявляемых к санитарной одежде работников, т.к. работники ОП обязаны на рабочем месте носить санитарную одежду. И так как работники контактируют с пищевыми продуктами, они должны быть абсолютно здоровыми и не представлять угрозу для других людей как источник инфекции, поэтому еще одну цель урока можно добавить – это....подскажите как сформулируем? (Правила прохождения мед. осмотров работниками)

-Как вы считаете, вам как будущим специалистам технологом важна эта тема или нет? (Да, важна). А в чем заключается ее важность? (Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений).

-Итак цели сформулированы. Обращаю еще раз ваше внимание на экран. Вот они пред вами.

Актуализация.

-Для изучения новой темы нам потребуется вспомнить определенные знания.

1. Назовите группы микробов, которые могут попасть в продукты в процессе приготовления пищи? (бактерии, плесневые грибы)
2. Чем опасны вредные микробы? (Вызывают различные заболевания человека и порчу пищевых продуктов – гниение, плесневение)

3. Перечислите пути передачи патогенных микроорганизмов здоровому человеку? (пищу, воду, воздух, предметы, насекомых, грызунов, почву)
4. Перечислите основные меры предупреждения кишечных инфекций, пищевых отравлений? (соблюдение правил личной гигиены; тщательное мытьё кухонной посуды и инвентаря; соблюдение чистоты на рабочем месте);
5. Что изучают науки гигиена и санитария?
6. Перечислите основные задачи пищевой санитарии.

Эта информация вам сейчас пригодится для работы над новой темой урока.

Работа по теме урока.

-Итак, что бы изучить тему и реализовать поставленные цели и задачи, я предлагаю вам работу в микрогруппах, причем их состав, я надеюсь вы уже определили сами заранее, группы сформировались в соответствии с вашими интересами.

У каждой группы будет свое задание, выполнить которое вам поможет изучение главного нормативного документа САНПИНа, а так же учебника по санитарии . Результаты вашей совместной работы в микрогруппах мы затем обсудим все вместе и подведем итоги в виде специальных памяток, которые вы получите и вклеите себе в тетради. Таким образом вся новая информация по теме урока будет у вас в тетрадях для конспектов.

Время для работы групп не много 10-12 мин., постарайтесь работать оперативно.

Итак задание и для первой группы на экране. Прочитайте внимательно задание, затем используя текст документа выберите из него соответствующую информацию и запишите ее маркером на листе ватмана. Теперь задание для второй группы, оно перед вами на экране и задание для третьей группы.

У вас 10 минут рабочего времени.

Презентация выполненного задания.

Попрошу лидеров от каждой группы представить результаты выполненной работы. Для представления ваших работ отводится по 3 минуты на каждую подгруппу.. Две другие группы внимательно смотрят, слушают и оценивают своих коллег, отмечают недочеты, может быть что то они пропустили. По мере того как представитель от группы будет выступать с выполненным заданием я вас попрошу в своих опорных конспектах делать соответствующие записи. Вам необходимо вставить пропущенные слова в предложениях, вы это легко сможете сделать, если будете внимательно слушать друг друга.

Выступления представителей групп и обсуждения. На экране вы можете видеть эталон выполненного задания, сравните его с тем, что получилось у вас. Видите ли вы какие либо дополнительные пункты, которых нет в вашей работе. Как вы можете объяснить их?

Заключительная часть.

- Какие цели стояли перед нами в начале урока? (

- Достиг ли урок поставленных целей? (Урок цели достиг)

А мне хотелось бы проверить действительно ли вы поняли тему урока? Посмотрим как вы сейчас справитесь с заданием. Посмотрите на экран и найдите на данных фотографиях нарушения правил личной гигиены, если таковые имеются.

- Как вы оцениваете результаты своей работы? Все ли удалось?

Все поставленные цели урока достигнуты, мы получили много полезной и необходимой нам в будущем информации.

- Что вы узнали нового на уроке и чему научились?

- В вашей будущей профессии вам понадобятся эти знания?

-Какие трудности возникли?

-Вы меня убедили, что справились со своей задачей, вы хорошо поработали, а теперь оцените свою работу, выскажите свое мнение и поставьте друг другу оценки.

-Озвучьте пожалуйста ваши оценки и аргументируйте свое решение, отметьте что вам понравилось, какие есть замечания.

Завершить наш урок мне хотелось бы высказыванием фразой, которая известна всем с раннего детства, а для вас она должна стать девизом вашей будущей профессии – «Чистота залог здоровья!»

Д/з: Составить кроссворд на тему: «Личная гигиена работников предприятий общественного питания», 7-10 вопросов с эталоном ответов, вставкой рисунков по теме, создать буклет «Правила личной гигиены», создать информационный плакат «Чистота – залог здоровья!» и т.п.

Опорный конспект для студента

Тема: «Правила личной гигиены работников пищевых производств.»

Цель соблюдения правил личной гигиены работниками пищевых производств:

обеспечение.....

Работникам общественного питания категорически запрещается:

1.....

2.....

3.....

В комплект санитарной одежды повара – технолога входит:

.....

Санитарную одежду необходимо одевать в следующем порядке:.....

На одного работника должно приходиться не менее.....комплектов санитарной одежды.

В течение рабочего дня повар должен снимать санитарную одежду (в каких случаях?):

1.....

2.....

Опорный конспект для студента

Тема: «Правила личной гигиены работников пищевых производств.»

Цель соблюдения правил личной гигиены работниками пищевых производств:

обеспечение.....

Работникам общественного питания категорически запрещается:

1.....

2.....

3.....

В комплект санитарной одежды повара – технолога входит:

.....

Санитарную одежду необходимо одевать в следующем порядке:.....

На одного работника должно приходиться не менее.....комплектов санитарной одежды.

В течение рабочего дня повар должен снимать санитарную одежду (в каких случаях?):

1.....

2.....

Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания.

Личная гигиена – ряд санитарных правил, которые должны строго соблюдать все работники ПОП.

- ☉ Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- ☉ Оставлять верхнюю одежду и личные вещи в гардеробной;
- ☉ Одевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- ☉ Ногти должны быть коротко подстрижены и ухожены;
- ☉ Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом до локтя, а так же мыть руки после перерыва в работе и при переходе от одной технологической операции к другой;
- ☉ При посещении туалета снимать санитарную одежду, после посещения туалета мыть руки с мылом не менее двух раз;
- ☉ Сообщать администрации о появлении признаков простудного заболевания, нагноений на коже рук или признаков кишечной дисфункции;
- ☉ Сообщать администрации обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- ☉ Умеренно использовать косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами, мужчины должны быть гладко выбриты.

Работникам предприятий общественного питания запрещается:

- ☉ покрывать ногти лаком;
- ☉ носить ювелирные украшения на рабочем месте;
- ☉ курить и принимать пищу на рабочем месте.

Требования к санитарной одежде работников общественного питания.

Санитарная одежда – комплект одежды, предназначенный для защиты пищевых продуктов от загрязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления пищи.

- ☉ В комплект санитарной одежды входят: халат или куртка, колпак или косынка, фартук, брюки или юбка и специальная обувь;
- ☉ Хранить санитарную одежду отдельно от личной в индивидуальном шкафчике;
- ☉ Одевать санитарную одежду нужно в следующем порядке: обувь (моем руки), колпак, куртка, фартук;
- ☉ Волосы должны быть полностью убраны под колпак;
- ☉ У каждого работника должно быть три комплекта санитарной одежды;
- ☉ Менять санитарную одежду необходимо по мере загрязнения, но не реже чем через каждые два дня;
- ☉ Стирку и глаженье санитарной одежды обеспечивает предприятие.

Работникам предприятий общественного питания запрещается:

- ☉ выходить в санитарной одежде за территорию предприятия;
- ☉ уносить санитарную одежду домой;
- ☉ использовать обувь без пятки (шлепанцы);
- ☉ закалывать одежду булавками и носить в карманах острые, бьющиеся и посторонние предметы;

Все работники общественного питания должны проходить профилактические медицинские осмотры:

- **При** поступлении на работу на предприятие общественного питания работники обязаны пройти медицинский осмотр;
- **Все** работники предприятий общественного питания обязаны проходить медицинские осмотры в установленном порядке:
осмотр терапевта и дерматовенеролога – 1 раз в год,
обследование на туберкулез (флюорография) – 1 раз в год
исследование крови на сифилис (РВ) – 1 раз в год
исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, исследование на глистонасительство - 1 раз в год.
- **На каждого** работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санминимуму. Личная медицинская книжка хранится в администрации предприятия и на руки работнику выдается только для прохождения медосмотра;
- **Ежедневно** перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал ежедневных осмотров на гнойничковые заболевания.
- **На предприятии** должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.