Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання практичних робіт з дисципліни «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Прейма Б.М.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Методичні рекомендації

1. Мета практичних робіт

- Закріплення теоретичних знань про санітарні норми та правила гігієни.
- Формування практичних навичок організації санітарного контролю на харчових підприємствах.

- Ознайомлення з методами дезінфекції, стерилізації та профілактики харчових отруєнь.

- Розвиток уміння аналізувати виробничі ситуації та пропонувати заходи для їх вирішення.

2. Загальні вимоги

- Дотримання правил техніки безпеки та санітарії у лабораторії.
- Виконання завдань відповідно до інструкцій викладача.

- Ведення зошита для практичних робіт із чітким оформленням результатів.

- Самостійність та активність під час виконання завдань.

3. Структура практичної роботи

1. Тема та мета.
2. Теоретичні відомості (короткий огляд).

3. Обладнання та матеріали.

4. Хід виконання завдання.

5. Результати (таблиці, схеми, спостереження).

6. Висновки.

4. Методичні поради студентам

- Перед виконанням роботи ознайомитися з теоретичними матеріалами.
- Виконувати завдання чітко за інструкцією.

- Фіксувати всі спостереження у зошиті для практичних робіт.

- Порівнювати отримані дані з нормативними показниками.

- Робити висновки, що мають практичне значення для майбутньої професійної діяльності.

5. Критерії оцінювання

- Повнота та правильність виконання роботи.
- Дотримання правил техніки безпеки.

- Якість оформлення звіту.

- Вміння аналізувати результати та робити висновки.

- Самостійність та творчий підхід.

Практична робота № 1

Тема: HACCP на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Мета

- Ознайомитися з системою HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) як інструментом забезпечення безпечності харчових продуктів.
- Вивчити основні положення Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

- Навчитися визначати критичні контрольні точки у виробничому процесі ресторанного господарства.

Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати теоретичний матеріал щодо системи HACCP та положень закону.
2. Визначити приклади небезпек (біологічних, хімічних, фізичних), що можуть виникати у виробництві страв у закладі ресторанного господарства.

3. Скласти перелік критичних контрольних точок (ККТ) для одного технологічного процесу (наприклад, приготування м’ясної страви).

4. Запропонувати заходи контролю та моніторингу для кожної ККТ.

5. Оформити короткий звіт із висновками щодо важливості впровадження HACCP у закладах харчування.

Таблиця критичних контрольних точок (ККТ)

Етап технологічного процесу	Потенційна небезпека (біологічна, хімічна, фізична)	Критична контрольна точка (ККТ)	Заходи контролю	Моніторинг	Коригувальні дії
Приймання сировини (курятина)	Біологічна: патогенні мікроорганізми (сальмонела, кампілобактер)	Температура зберігання при прийманні	Перевірка температури та сертифікатів	Термометр, огляд документів	Відхилення — повернення постачальнику
Зберігання у холодильнику	Біологічна: розмноження мікроорганізмів	Температура холодильника ≤ +4 °C	Регулярний контроль температури	Щоденний запис у журнал	Усунення несправності, переміщення продукту
Обробка (миття,	Фізична:	Використання	Санітарні	Візуаль	Повторна

нарізання)	сторонні предмети; біологічна: перехресне забруднення	окремих інструментів та поверхонь	правила, роздільні дошки	ний контроль, інструктаж	обробка, заміна інструментів
Теплова обробка (смаження/запікання)	Біологічна: виживання патогенів	Внутрішня температура ≥ 75 °C	Використання термометра	Перевірка кожної партії	Додаткова термообробка
Зберігання готової страви	Біологічна: розмноження мікроорганізмів	Температура зберігання ≤ +4 °C (холодні страви) або ≥ +60 °C (гарячі страви)	Контроль температури	Термометр, журнал	Утилізація страви при відхиленні
Реалізація (подання)	Біологічна: повторне забруднення	Дотримання санітарних вимог персоналом	Використання чистого посуду, рукавичок	Візуальний контроль	Усунення порушень, повторна підготовка

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (редакція 2017 р. зі змінами).
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* Харків:Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Офіційний портал Верховної Ради України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України — інформація про HACCP
- Food and Agriculture Organization (FAO) — HACCP guidelines (fao.org in Bing)
- European Food Safety Authority (EFSA)

Практична робота № 2

Тема: Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства

Мета

- Ознайомитися з положеннями Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

- Вивчити роль методичних настанов у впровадженні системи НАССР у закладах ресторанного господарства.

- Навчитися визначати небезпечні фактори та критичні контрольні точки у виробничих процесах.

- Засвоїти практичні рекомендації щодо дотримання санітарних вимог та ведення документації.

Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати текст Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Ознайомитися з методичними настановами для закладів ресторанного господарства (Укркоопспілка та інші джерела).

3. Визначити приклади небезпек (біологічних, хімічних, фізичних), що можуть виникати у процесі виробництва страв.

4. Скласти перелік критичних контрольних точок (ККТ) для одного технологічного процесу (наприклад, приготування салату чи м’ясної страви).

5. Запропонувати заходи моніторингу та коригувальні дії для кожної ККТ.

6. Оформити звіт із висновками щодо значення методичних настанов у практичній діяльності закладів ресторанного господарства.

Таблиця «Небезпеки — ККТ — Заходи контролю»

Небезпека (біологічна, хімічна, фізична)	**Критична контрольна точка (ККТ)**	**Заходи контролю**
Біологічна: патогенні мікроорганізми у сировині	Приймання продуктів	Перевірка документів, сертифікатів, температури при доставці
Біологічна: розмноження мікроорганізмів	Зберігання у холодильнику	Контроль температури ≤ +4 °C, регулярний запис у журнал
Фізична: сторонні предмети (скло, метал)	Обробка продуктів	Використання окремих інструментів, візуальний контроль чистоти
Хімічна: залишки мийних засобів	Миття обладнання та посуду	Використання дозволених засобів, ретельне ополіскування
Біологічна: виживання патогенів	Теплова обробка	Досягнення внутрішньої температури ≥ 75 °C, перевірка термометром
Біологічна: повторне забруднення	Зберігання готових страв	Дотримання температурних режимів: холодні ≤ +4 °C, гарячі ≥ +60 °C
Біологічна/фізична: забруднення при поданні	Реалізація (сервірування)	Використання чистого посуду, рукавичок, гігієна персоналу

📚 **Список використаної літератури**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (зі змінами).
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

🌐 **Посилання на вебресурси**

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України — офіційні матеріали щодо HACCP та харчової безпечності.

- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing)

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing)

- European Food Safety Authority (EFSA)

Практична робота № 3

Тема: **Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності. Загальні зони підвищеної небезпеки в ресторані**

Мета

- Навчитися складати блок-схему технологічного процесу у закладі ресторанного господарства.
- Визначити та позначити зони підвищеної небезпеки у виробничих приміщеннях ресторану.

- Засвоїти методи аналізу ризиків та перевірки потужності на відповідність вимогам безпечності харчових продуктів.

Завдання (для виконання учнями)

1. Ознайомитися з технологічним процесом приготування однієї страви (наприклад, м’ясної чи салату).
2. Побудувати блок-схему процесу від приймання сировини до реалізації готової страви.

3. Визначити критичні контрольні точки (ККТ) у процесі.

4. Позначити на схемі загальні зони підвищеної небезпеки в ресторані (кухня, холодильні камери, зона миття посуду, зона зберігання хімічних засобів).

5. Провести аналіз ризиків та запропонувати заходи контролю.

6. Оформити висновки щодо важливості блок-схеми для системи HACCP.

Текстова блок-схема технологічного процесу

1. **Приймання сировини**
   - Перевірка документів, температури, якості.
   - ⚠ Небезпечна зона: *склад приймання* (ризик біологічних небезпек — патогени у продуктах).
2. **Зберігання сировини**
   - Розміщення у холодильниках/морозильниках.
   - ⚠ Небезпечна зона: *холодильні камери* (ризик розмноження мікроорганізмів при порушенні температури).
3. **Первинна обробка продуктів**
   - Миття, очищення, нарізання.
   - ⚠ Небезпечна зона: *зона обробки* (ризик перехресного забруднення, фізичні небезпеки — сторонні предмети).
4. **Теплова обробка**
   - Варіння, смаження, запікання.
   - ⚠ Небезпечна зона: *кухонна зона* (ризик виживання патогенів при недостатній температурі, опіки персоналу).
5. **Зберігання готової продукції**
   - Холодні страви ≤ +4 °C, гарячі ≥ +60 °C.
   - ⚠ Небезпечна зона: *камера зберігання готових страв* (ризик повторного забруднення).
6. **Реалізація (сервірування)**
   - Використання чистого посуду, гігієна персоналу.
   - ⚠ Небезпечна зона: *зал ресторану та зона подачі* (ризик повторного забруднення через контакт із персоналом чи середовищем).

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.
5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України — офіційні матеріали щодо HACCP та харчової безпечності.
- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing)
- European Food Safety Authority (EFSA)

✨ Для практичного виконання учні можуть створити **блок-схему технологічного процесу** (наприклад, приготування курячої страви) і позначити на ній:

- приймання сировини,
- зберігання,

- обробку,
- теплову обробку,
- зберігання готової продукції,
- реалізацію.

А також виділити **зони небезпеки**: кухня, холодильні камери, зона миття, зона хімічних засобів.

Практична робота № 4

Тема: Контрольний список HACCP. Стандарти чистоти. Аналіз небезпечних факторів

Мета

- Ознайомитися з принципами створення контрольного списку HACCP для закладу ресторанного господарства.
- Вивчити стандарти чистоти, що застосовуються на підприємствах харчування.
- Навчитися виявляти та класифікувати небезпечні фактори у виробничому процесі.

Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати теоретичні матеріали щодо системи HACCP та стандартів чистоти.
2. Скласти контрольний список HACCP для одного виробничого процесу (наприклад, приготування салату або м’ясної страви).
3. Визначити біологічні, хімічні та фізичні небезпеки на кожному етапі процесу.
4. Запропонувати заходи контролю та моніторингу для кожної небезпеки.
5. Оцінити відповідність умов виробництва стандартам чистоти (гігієна персоналу, чистота обладнання, санітарна обробка).
6. Оформити звіт із висновками щодо ефективності впровадження HACCP та дотримання санітарних норм.

Контрольний список HACCP: Приготування курячої страви

Етап процесу	**Потенційна небезпека**	**Тип небезпеки**	**Критична контрольна точка (ККТ)**	**Заходи контролю**	**Моніторинг**	**Коригувальні дії**
Приймання сировини	Забруднення патогенами (сальмонела)	Біологічна	Температура при прийманні	Перевірка температури, сертифікатів	Термометр, огляд документів	Відмова від приймання, повідомлення постачальника
Зберігання у	Розмноження	Біологічна	Температура зберігання	Холодильник ≤ +4 °C	Щоденний	Переміщення продукту,

холодильнику	мікроорганізмів				запис у журнал	ремонт обладнання
Первинна обробка	Перехресне забруднення, сторонні предмети	Біологічна / фізична	Роздільне використання інструментів	Санітарні правила, кольорове маркування	Візуальний контроль	Повторна обробка, заміна інструментів
Теплова обробка	Недостатня термообробка	Біологічна	Внутрішня температура ≥ 75 °C	Використання термометра	Перевірка кожної партії	Додаткова термообробка
Зберігання готової продукції	Повторне забруднення	Біологічна	Температурний режим	Холодні ≤ +4 °C, гарячі ≥ +60 °C	Термометр, журнал	Утилізація продукції при відхиленні
Реалізація	Контакт із негігієнічним середовищем	Біологічна	Гігієна персоналу	Використання рукавичок, чистого посуду		

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.
5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP
- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing)

Практична робота № 5

Тема: Контрольний список з обслуговування клієнтів з алергією на харчові продукти

Мета

- Ознайомитися з вимогами законодавства та стандартами HACCP щодо харчових алергій.
- Навчитися складати контрольний список для персоналу ресторану при роботі з клієнтами, які мають харчову алергію.

- Засвоїти правила комунікації з клієнтами та кухнею для запобігання ризикам.

Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо харчових алергій та їх небезпек.
2. Скласти контрольний список дій персоналу при обслуговуванні клієнтів з алергією.

3. Визначити основні небезпечні фактори (алергени, перехресне забруднення).

4. Запропонувати заходи контролю та моніторингу.

5. Оформити висновки щодо важливості дотримання правил безпечного харчування для клієнтів з алергією.

Пам’ятка для офіціантів

1. Прийом замовлення

- Завжди уточнюйте у клієнта, чи має він харчові алергії.
- Записуйте інформацію чітко та передавайте її на кухню без змін.

2. Комунікація з кухнею

- Повідомляйте кухарів про алергію клієнта одразу після прийому замовлення.
- Переконайтеся, що інформація зрозуміла й підтверджена кухнею.

3. Приготування та подача

- Переконайтеся, що страва готується з урахуванням вимог (без небезпечних інгредієнтів).
- Використовуйте окремий посуд та прибори для подачі.

- Перед подачею ще раз перевірте склад страви.

4. Спілкування з клієнтом

- Підтвердіть, що страва безпечна для нього.
- Будьте уважними та ввічливими, уникайте жартів чи легковажних коментарів щодо алергії.

5. Документація

- Фіксуйте випадки обслуговування клієнтів з алергією у спеціальному журналі.
- Це допоможе аналізувати ризики та вдосконалювати процеси.

⚠ **Основні правила**

- **Ніколи не здогадуйтесь** про склад страви — уточнюйте на кухні.
- **Не пропонуйте альтернативи без перевірки** — навіть схожі продукти можуть містити алергени.

- **Будьте уважні до деталей** — навіть сліди алергенів можуть бути небезпечними.

Приклад контрольного списку для персоналу

Пункт контролю	Дія персоналу	Мета
Прийом замовлення	Уточнити наявність харчових алергій у клієнта	Запобігання ризику
Комунікація з кухнею	Передати інформацію про алергію кухарю	Виключення небезпечних інгредієнтів
Приготування страви	Використовувати окремий інвентар та поверхні	Запобігання перехресному забрудненню
Подача страви	Перевірити склад та підтвердити безпечність	Гарантія безпеки клієнта
Документація	Вести журнал випадків алергій	Контроль та аналіз ризиків

📚 **Список використаної літератури**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства.

🌐 **Посилання на вебресурси**

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

📚 **Кейси для самостійної роботи**

Кейс 1. Санітарний стан харчоблоку Ситуація: під час перевірки їдальні виявлено порушення правил миття посуду та інвентарю. Завдання: визначити можливі наслідки для безпечності харчових продуктів, скласти план санітарних заходів.

Кейс 2. Особиста гігієна працівників Ситуація: працівник кухні не дотримується правил особистої гігієни (не використовує спецодяг, працює з прикрасами на руках). Завдання: оцінити ризики для виробництва, скласти інструкцію з особистої гігієни.

Кейс 3. Зберігання харчових продуктів Ситуація: продукти зберігаються при порушенні температурного режиму. Завдання: визначити можливі наслідки, скласти рекомендації щодо оптимальних умов зберігання.

Кейс 4. Використання дезінфікуючих засобів Ситуація: на підприємстві застосовують різні дезінфікуючі засоби, але ефективність їх не перевіряється. Завдання: запропонувати методи контролю ефективності, скласти інструкцію з використання.

Кейс 5. Харчове отруєння у закладі громадського харчування Ситуація: кілька відвідувачів отруїлися після споживання страви. Завдання: визначити можливі причини, скласти план дій адміністрації та профілактичні заходи.

Кейс 6. Впровадження системи НАССР Ситуація: підприємство переходить на систему НАССР. Завдання: визначити критичні контрольні точки, скласти план моніторингу та заходи санітарного контролю.

Кейс 7. Санітарний контроль води Ситуація: у виробництві використовується вода з централізованого водопостачання, але контроль її якості не проводиться. Завдання: скласти план санітарного контролю води, визначити показники, які потрібно перевіряти.

Методичні рекомендації для студентів

- Ознайомитися з описом ситуації та визначити ключові проблеми.
- Використати знання з гігієни та санітарії для аналізу.

- Запропонувати кілька варіантів рішень та обґрунтувати оптимальний.

- Оформити результати у вигляді письмового звіту або презентації.

Список використаної літератури

6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
7. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

8. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

9. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

10. Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.

🌐 **Посилання на вебресурси**

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо НАССР

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)