

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература:

1. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 544 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1010788>
2. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие для бакалавров / Р.Г. Госманов [и др.]. - СПб.: Лань, 2015. - 560 с.
3. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>
4. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.
5. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / И.В. Степанова. –СПб.: Троицкий мост, 2010. – 223 с.
6. Санитарная микробиология: учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.
7. Пивоваров, Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека: учебное пособие / Ю.П. Пивоваров, В.В. Королик. - М.: Академия. – 2010. - 512 с.

Дополнительная литература:

1. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., перераб. и доп. — СПб.: ГИОРД, 2013. — С. 564–606.
2. Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ от 02.08.2010 № 593н);
3. СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)».
4. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (применяются при изготовлении булочных и мучных кондитерских изделий на пищеблоке образовательного учреждения).
5. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. Санитарные правила и нормы "Производство молока и молочных продуктов" Госкомсанэпиднадзор России 2.3.4.551-96
7. Санитарные нормы и правила "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" Госкомсанэпиднадзор России 2.3.4.545-96