**Тема 7. Організація контролю та завдання технологічних санітарних**

**харчових лабораторій**

*Мета заняття*: закріпити у студентів теоретичні знання та виробити

практичні навики функціонування галузевих харчових лабораторій.

*Завдання:* На основі складових діяльності функціонування галузевих

харчових лабораторій визначити методи контролю, які мають пріоритетне

значення для забезпечення випуску доброякісної продукції безпечної для

здоров’я споживачів.

***Питання для самоконтролю:***

1. У чому полягає організація вхідного контролю на підприємствах готельно-

ресторанного господарства?

2. Які завдання операційного контролю на підприємствах готельно-

ресторанного господарства?

3. Які види контролю застосовуються на підприємствах готельно-

ресторанного господарства?

4. Як відбувається контроль якості готової продукції на підприємствах

ресторанного господарства?

5. Які існують види контролю якості на підприємствах ресторанного

господарства?

6. У чому полягають завдання та функції виробничої санітарії харчової

лабораторії?

7. Які види контролю якості продукції здійснюють харчові лабораторії?