** Санітарно-гігієнічні заходи за організації харчування**

Профілактиці ГКІ у дошкільному навчальному закладі1 велику увагу приділяють під час організації харчування дошкільників. Так, відповідно до пункту 1.10 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (далі - Інструкція), задля профілактики захворювань на ГКІ та харчових отруєнь дітей **заборонено приносити в дошкільний навчальний заклад** кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема солодкі газовані, тощо.

До того ж згідно з пунктом 1.27 Інструкції з метою охорони здоров'я та життя дітей видачу готових страв здійснюють одразу після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції, а також відбору добових проб, які зберігають дві доби. Працівникигруп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками доставляють їжу в групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях.

Задля профілактики сальмонельозу слід неухильно дотримуватись пункту 4.19 Інструкції, що передбачає зберігання яєць у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хв. у 2%-вому розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць має бути окрема ємність з маркуванням «Для миття яєць».

Відповідно до пункту 4.25 Інструкції з метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у дошкільних навчальних закладах заборонено приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі потребують обов'язкової термічної обробки.

Для профілактики спалахів ГКІ та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтнязабороняється готувати вінегрет. Упродовж холодного періоду року вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, що виключає можливість варіння овочів на наступний день. Салати і вінегрети необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

Слід пам'ятати, що мікробне забруднення продуктів, яке виникає під час їх первинної обробки, ліквідується подальшою термічною обробкою. З метою профілактики спалахів ГКІ та харчових отруєнь заборонено:

• використання несправного технологічного обладнання;

• недостатній температурний режим приготування страв;

• скорочення часу термічної обробки продуктів.

Під час холодної і термічної обробки продуктів працівникам харчоблоку слід суворо дотримуватися вимог санітарних правилі норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок).

Водночас відповідно до пункту 1.35 Інструкції медична сестра контролює:

• безпечність та якість страв;

• дотримання технології приготування страв;

• санітарний стан харчоблоку;

• дотримання правил особистої гігієни працівниками;

• наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку;

• своєчасність проходження медоглядів працівниками.

Також медична сестра проводитьзаняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-просвітницьку роботу з батьками, зокрема бесіди щодо харчування дітей у дошкільному навчальному закладі й удома, профілактики ГКІ.

Наголосимо, що до роботи допускають лише працівників, які мають відповідним чином оформлені особові медичні книжки та відмітки про допуск до роботи в них. Увесь персонал періодично проходить обов'язкові медичні огляди з метою виявлення хворих та бактеріоносіїв.

Щоб запобігти ГКІ у дітей слід привчити їх до миття рук, особливо після відвідування туалетної кімнати, ігор на майданчику та безпосередньо перед вживанням страв.

Успішна профілактика ГКІ в дошкільному навчальному закладі залежить також від освіченості працівників, їх свідомого ставлення до власного здоров'я та здоров'я вихованців, неухильного дотримання правил особистої гігієни та санітарних норм, гігієни приготування страв.

Простіше запобігти ГКІ, ніж потім довго і складно їх лікувати.

 **Інформаційна листівка підготовлена:**

 Управлінням Богодухівського району

 Головного управління

 Держпродспоживслужби

 в Харківській області вул. Миру, 247, смт.

 Краснокутськ тел. 057-56-3-09-82