



Рекомендації як забезпечити якісне та безпечне харчування у закладах освіти під час військового стану

Внаслідок терористичних російських ракетних обстрілів енергосистеми України зазнають чималі пошкодження, що може спричинити довготривалу відсутність електроенергії або віялові відключення систем електропостачання. Наразі актуальним постає питання зберігання харчових продуктів та продовольчої сировини вдома, в організованих дитячих колективах, на харчопереробних підприємствах, у закладах громадського харчування, підприємствах гуртової та роздрібної продовольчої торгівлі.

Профілактика харчових отруєнь, зокрема в організованих дитячих колективах, та забезпечення дітей безпечним та якісним харчуванням є одним із важливих питань роботи закладу освіти в умовах воєнного стану та одним з пріоритетів роботи Держпродспоживслужби.

З урахуванням рекомендацій МОЗ та з метою недопущення ускладнень епідемічної ситуації в країні, пов'язаної з споживанням харчових продуктів, які можуть бути небезпечними внаслідок порушення температурних умов їх зберігання, пропонуємо суб'єктам господарювання, що здійснюють зберігання та/або реалізацію харчових продуктів (що потребують дотримання температурного режиму), завчасно підготуватися до відключення електроенергії та дотримуватись правил щодо безпечного зберігання таких харчових продуктів, а саме:

- у холодильнику повинна дотримуватись температура $+4^{\circ}\text{C}$ або нижче, у морозильній камері – не вище -4°C (холодильники слід забезпечити термометрами для контролю температурного режиму зберігання);

- при відключенні електроенергії дверцята холодильника та морозильної камери необхідно тримати закритими, щоб запобігти потраплянню теплого повітря, адже в такому випадку продукти залишаються безпечними до 4 год. у холодильнику, 48 год. у повній морозилці, 24 год. у напівпорожній морозильній камері;

- у разі відключення електроенергії понад 4 год. у холодильник необхідно помістити контейнери із замороженою водою, що допоможе утримати холод (за можливості необхідно придбати сухий або блоковий лід, який потрібно зберігати в морозильній камері для подальшого використання в холодильнику);

- харчові продукти, які швидко псуються, можна зберігати у термоконтейнері (термопакетах) з холодоелементами;

- не потрібно пробувати на смак їжу, яка зберігалась без дотримання відповідних температурних умов, з метою перевірки її якості та безпечності (якщо виникли сумніви щодо безпечності їжі, зокрема незвичний запах, колір, консистенція, текстура), краще її не споживати;

- не підлягають подальшій реалізації продукти, що швидко псуються, якщо вони зберігалися в холодильнику при температурі вище 15 °С протягом 4 год. або більше (наприклад, м'ясо, птиця, морепродукти, молоко);

- розморожені харчові продукти заморозувати повторно заборонено;

- рекомендовано готувати страви у невеликій кількості, щоб їх спожити у день приготування і не залишати в холодильнику на наступний день;

- заборонено залишати на наступний день заправлені салати, а також не рекомендовано вживати без належного температурного режиму зберігання, заливні страви, супи-пюре, супи молочні, соуси, млинці з м'ясом, сиром, кисломолочним, січені вироби з м'яса, птиці, риби, картопляне пюре, відварені макаронні вироби; охолоджені страви, які зберігались при дотриманні відповідних температурних умов, слід споживати лише після повторної термічної обробки (кип'ятіння, смаження на плиті, в духовій шафі);

- не рекомендується здійснювати закупку харчових продуктів, що швидко псуються, про запас (слід робити запас лише тих харчових продуктів, які не потребують спеціальних температурних умов зберігання (круп, консерви тощо) або найменше втрачають якість без холодильника).

Нагадуємо, що у технологічній документації на страви та вироби обов'язково враховуються вимоги Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 305, та встановлено МОЗ вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

Кухар несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін придатності, який зазначається датою «вжити до»; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви, складається акт бракеражу у трьох примірниках.

Наголошуємо, що при увімкненні сигналу «Повітряна тривога» необхідно діяти відповідно до алгоритму дій населення для вжиття заходів захисту. Першочергово необхідно закрити вікна, вимкнути усі електричні прилади, загасити печі, вимкнути світло та виконати заходи, передбачені на цей випадок Планом дій та Інструкцією закладу освіти, та діяти за вказівками керівництва.

**Кременчуцьке РУ ГУ Держпродспоживслужби
в Полтавській області**