Автор: Гаврин О.С.
13.08.2018 09:50 -

В летний период Управление Роспотребнадзора уделяет особое внимание организации безопасного питания в организованных коллективах

«Управление Роспотребнадзора принимает меры для профилактики кишечных инфекций в детских коллективах. В летний период усилен надзор за соблюдением санитарных правил сотрудниками пищеблоков и работниками детских садов и лагерей. На особом контроле - организация безопасного и полноценного питания в организованных коллективах. Сотрудники службы контролируют рационы питания детей, качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и готовых блюд», - отметила заместитель начальника отдела эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора Наталья Садыкова. Одной из основных причин распространения кишечных инфекций являются нарушения правил личной гигиены, в связи с чем Управление Роспотребнадзора рекомендует родителям приучать детей к соблюдению правил личной гигиены. При первых признаках кишечных инфекций у ребенка необходимо незамедлительно обратиться за медицинской помощью.

Специалистами Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в 2018 года проведено более 250 проверок дошкольных организаций. Наиболее часто встречающимися нарушениями при организации питания являются: несоблюдение правил мытья посуды, технологического оборудования и кухонного инвентаря; несоблюдение условий хранения пищевых продуктов, нарушение технологии приготовления готовых блюд (о чем свидетельствует лабораторные исследования); несвоевременная замена на пищеблоках устаревшего технологического и холодильного оборудования и др.

Управление Роспотребнадзора обращает внимание, что требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с эксплуатацией объектов образовательных организаций и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования, в том числе к:

- помещениям, их оборудованию и содержанию,

- водоснабжению и канализации,

- организации питания,

- личной гигиене персонала и др.

Исполнение требований санитарных правил обеспечивает создание наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

Ситуация остается на контроле Управления Роспотребнадзора.