**Об использовании овощей и фруктов в питании детей**

**в организованных коллективах всех типов и видов**

 В целях предупреждения возникновения и распространения заболеваемости ОКИ в детских организованных коллективах и для обеспечения детей здоровым питанием необходимо соблюдение учреждениями санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах хранения, переработки, приготовления, раздачи овощей и фруктов необходимо:

|  |  |
| --- | --- |
| http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=183811231-40-72&n=21 | 1. Не использовать овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.
2. Хранить картофель и корнеплоды в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град; плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град.
 |
| 1. Промывать повторно очищенные овощи в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.
 | Ротавирусная инфекция: признаки, лечение и профилактика |

1. Промывать фрукты, включая цитрусовые, в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
2. Не использовать для обработки неочищенных овощей моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
3. Хранить очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания в холодной воде не более 2 часов.
4. Не допускается предварительное замачивание овощей.
5. Использовать овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта только после термической обработки.
6. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
7. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.

|  |  |
| --- | --- |
| http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=127054410-06-72&n=2110% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. | Промывать листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=139123560-23-72&n=21 |
| 1. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град.
2. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей, салат из свежей капусты следует исключить из меню.
3. Использовать растительное масло в качестве заправки салатов. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
 |

1. В целях предупреждения повторного микробиологического обсеменения продуктов рекомендуется выдавать фрукты детям целиком, не разрезая на части; исключить трудно обрабатываемые фрукты (клубнику, малину и др).

Филиал ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Зернограде