**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](http://yandex.ru/images/search?source=wiz&img_url=http://www.md.all.biz/img/md/service_catalog/16488.jpeg&uinfo=sw-1280-sh-1024-ww-1259-wh-811-pd-1-wp-5x4_1280x1024&_=1403865039255&text=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%20%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B5%D0%B9&noreask=1&pos=19&rpt=simage&lr=39&pin=1) | 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](http://yandex.ru/images/search?text=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%20%D0%BC%D1%8B%D1%82%D1%8C%D0%B5%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8%20%D1%84%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B&img_url=http://www.tablespoon.com/~/media/Images/Articles/qd/2012/06/2012-06-24-how-to-clean-vegetables-500x580.jpg&pos=4&rpt=simage&stype=image&lr=39&noreask=1&source=wiz&uinfo=sw-1280-sh-1024-ww-1259-wh-790-pd-1-wp-5x4_1280x1024) |

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=21](http://yandex.ru/images/search?p=5&text=%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D0%BC%D1%8B%D1%82%D1%8C%D0%B5%20%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8&img_url=http://udaff.com/image/13/89/138988.jpg&pos=174&uinfo=sw-1280-sh-1024-ww-1259-wh-790-pd-1-wp-5x4_1280x1024&rpt=simage&_=1403867712177&pin=1)  10% 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](http://yandex.ru/images/search?text=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D1%8B%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&img_url=http://www.wpclipart.com/food/salad/side_salad.png&pos=10&uinfo=sw-1280-sh-1024-ww-1259-wh-790-pd-1-wp-5x4_1280x1024&rpt=simage&_=1403868401853&pin=1) |
| 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