

## **Вимоги щодо використання овочів при складанні сезонних меню для закладів освіти**

У відповідності до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» під час аналізу чотириденних сезонних меню спеціалісти Держпродспоживслужби оцінюють асортимент страв, їх харчову й енергетичну цінність, збалансованість раціонів, кратність прийомів їжі, відповідність віковим категоріям дітей, а також перевіряють відсутність заборонених продуктів і використання безпечної сировини. Особлива увага приділяється дотриманню норм фізіологічних потреб дітей у поживних речовинах та енергії, а також обмеженням щодо вмісту солі, цукру та жирів. Метою такого розгляду є перевірка відповідності запропонованих меню вимогам чинного санітарного законодавства та принципам здорового харчування дітей.

### **Що потрібно пам'ятати при складанні сезонних меню для закладів освіти стосовно овочів та салатів:**

- з 1 березня у закладах освіти забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року, такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці;
- з 15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет;
- упродовж холодного періоду року вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю (запобігає варінню овочів на наступний день та знижує ризик інфекцій);
- салати і вінегрети необхідно готувати з дотриманням санітарних норм, заправляти безпосередньо перед видачею («Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» затверджена Наказом №298/227 від 17.04.2006 ( із змінам №202/165 ( [z0440-13](#) ) від 26.02.2013).

### **Чим небезпечне вживання навесні овочів минулорічного врожаю?**

Овочі, що тривалий час зберігалися в холодних та вологих сховищах, підвалах та холодильниках, можуть бути інфікованими (забрудненими) ієрсиніями - збудниками таких інфекційних захворювань, як псевдотуберкульоз (збудник *Yersinia pseudotuberculosis*) та кишковий ієрсиніоз (збудник *Yersinia enterocolitica*). Зараження людини відбувається, як правило, при вживанні таких овочів сирими у складі салатів. Найчастіше це капуста, морква, буряк, які візуально перед нарізанням мали ознаки пошкодження, гнилі, ослизнення. Джерелом інфекції є гризуни, що своїми випорожненнями забруднюють приміщення, де зберігаються овочі, та й самі продукти. А бактерії (ієрсинії) при низькій температурі (при 4-6 °С) здатні тривало зберігатися та інтенсивно розмножуватися на поверхні овочів, коренеплодів.

Захворювання характеризується дестабілізацією роботи шлунково-кишкового тракту, шкірного покриву, опорно – рухового апарату та іншими клінічними проявами, може перебігати як легка кишкова інфекція або як тяжка

хвороба з ураженням багатьох органів, що потребує обов'язкового лікування під наглядом лікаря.

**Які профілактичні заходи необхідно проводити для запобігання виникнення та поширення ієрсиніозів у закладах освіти:**

- слід ретельно мити овочі, фрукти, зелень, коренеплоди під проточною водою, перед вживанням обдавати їх окропом, а овочі минулого врожаю - термічно обробляти;
- використовувати окремі обробні дошки з маркуванням для сирих овочів та готових продуктів;
- не допускати до вживання підгнилих, ослизливих коренеплодів, овочів та фруктів;
- проводити систематичну роботу із знищення (дератизація) в усіх приміщеннях, в т.ч. у підвалах, складах, овочесховищах та проникнення гризунів;
- зберігати харчові продукти у герметичній тарі, недоступній для щурів та мишей;
- дотримуватись правил і норм при транспортуванні, зберіганні та реалізації харчових продуктів;
- дотримуватися правил особистої гігієни при готуванні і вживанні продуктів харчування, ретельно мити руки з милом, особливо після контакту з ґрунтом, овочами або відвідування овочесховищ.