

«Добові проби» та все, що потрібно знати про них

Добові проби у закладах освіти: невидимий, але важливий елемент безпечного харчування.

Щодня у закладах освіти готують десятки страв для дітей. Для батьків важливо, щоб харчування було не лише смачним і поживним, а передусім безпечним. Саме тому на харчоблоках шкіл та закладів дошкільної освіти діє ціла система контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів. Одним із важливих її елементів є відбір та зберігання добових проб готових страв.

Добова проба є важливим інструментом контролю, який у разі необхідності допомагає фахівцям оперативно встановити причини можливих харчових отруєнь чи спалахів, пов'язаних із харчуванням.

Добова проба відбирається з кожної приготовленої страви або кулінарного виробу після завершення приготування та перед видачею їжі дітям. У разі виникнення підозри на харчове отруєння або спалах гострої кишкової інфекції відібрані зразки можуть бути використані для проведення лабораторних досліджень.

Основні вимоги до відбору та зберігання добових проб.

Відбір добових проб здійснюється з дотриманням таких практичних вимог:

- в кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається необхідно врахувати порцію для добової проби;
- добова проба відбирається з кожної страви, що входить до меню, у об'ємі порції для найменшої вікової групи;
- зразок поміщається у чистий, сухий, щільно закритий посуд (скляний або харчовий контейнер);
- кожна проба обов'язково маркується із зазначенням дати та часу відбору;
- зберігання здійснюється у холодильнику при температурі від +4 °C до +8 °C;
- термін зберігання добових проб - не менше 24 год.;
- відбір проб проводиться чистим, промаркованим інвентарем, призначеним саме для цієї процедури;
- після закінчення терміну зберігання добові проби утилізуються як харчові відходи, ємності і кришки ретельно миються та кип'ятяться.

Чому це важливо?

Наявність добових проб дозволяє у разі необхідності оперативно провести лабораторні дослідження та встановити можливий зв'язок між спожитою їжею і станом здоров'я дітей. Водночас дотримання цієї вимоги сприяє підвищенню відповідальності працівників харчоблоків та контролю за дотриманням технології приготування страв і санітарних правил.

Дотримання вимог щодо відбору та зберігання добових проб є важливою складовою системи контролю безпечності харчових продуктів та одним із дієвих заходів профілактики харчових отруєнь у дитячих колективах.

Головного управління Держпродспоживслужби в Тернопільській області й надалі продовжує проводити інформаційно-роз'яснювальну роботу та здійснювати державний контроль з метою забезпечення належної організації харчування у закладах освіти та збереження здоров'я дітей.

