**Рекомендації Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області**

З 2016 року на Головне управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області було покладено завдання з реалізації державної політики у сфері контролю за дотриманням санітарного законодавства, в тому числі забезпечення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за своєчасним виконанням вимог санітарного законодавства під час оздоровчої кампанії.

З метою вдосконалення організації оздоровлення та відпочинку дітей в літній період рекомендовано:

1.Перед початком оздоровчої кампанії заслухати керівників установ та організацій, на балансі яких утримуються заклади оздоровлення та відпочинку, щодо готовності до літньої оздоровчої кампанії. Акцентувати увагу на стані водопровідних та каналізаційних систем, організації харчування, медичного забезпечення та здійсненні заходів щодо ефективної профілактики інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

2.Не пізніше ніж за 20 діб до початку оздоровчої кампанії організувати в містах та районах області комісії по підготовці закладів оздоровлення та відпочинку дітей до роботи у літній період з обов’язковим включенням до них представників Держпродспоживслужби.

3.Установам та організаціям, на балансі яких утримуються заклади оздоровлення та відпочинку до початку роботи закладів організувати проведення необхідного комплексу лабораторно-інструментальних досліджень. (Досліджується вода питна, вода з місць купання дітей – не менше 2 разів перед початком купального сезону та 2 рази на місяць в сезон, пісочниці на яйця гельмінтів 1 раз на зміну). Крім того необхідно проводити лабораторний контроль впродовж оздоровчого сезону, у тому числі: калорійності, «С» вітамінізації, бактеріологічного забруднення готових страв, змивів з обладнання, одягу та рук працівників.

4.Заборонено відкриття дитячих оздоровчих закладів, які не мають необхідного технологічного та холодильного обладнання, кухонного та столового посуду, миючих та дезінфікуючих засобів, не забезпечених умовами для додержання правил особистої гігієни відпочиваючих.

5.Крім даних лабораторного контролю питної води та води з місць купання, комісії по прийомці оздоровчих закладів необхідно надати:

 - графіки заїздів;

 - договори на проведення дератизації, дезінфекції, дезінсекції, хімічної чистки (або камерної дезінфекції) постільних речей;

- договір на прання білизни;

- договір на вивіз сміття;

- договір про забезпечення медичного пункту ліками, обладнанням;

- висновки про справність холодильного та технологічного обладнання харчоблоку;

- списки працівників із зазначенням посади та даними про медичний огляд, та особові медичні книжки.

 6.Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою Держпродспоживслужби. Під час прийняття рішень надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників. Постачальники, які проводять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, повинні провести державну реєстрацію потужності в територіальній установі Держпродспоживслужби.

Постачальники разом із керівником закладу складають графіки і маршрути постачання. Харчові продукти, що поступають на харчоблок повинні відповідати нормативно-технічній документації та мати супровідні документи де вказана дата і година випуску продукту та кінцевий термін реалізації.

7.Керівником закладу затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються також з територіальною установою Держпродспоживслужби відповідно до норм харчування висвітлених в Постанові КМУ 1591 від 22.11.04.

З метою профілактики харчових отруєнь та захворювань шлунково-кишкового тракту в закладах оздоровлення категорично забороняється замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), морозиво, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту) , сметана, фляжне молоко та сир м'який без термічної обробки, консерви непромислового виготовлення та ін..

Заборонено використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

8.З метою оцінки ефективності проведеного оздоровлення медпрацівникам закріпленим за закладом оздоровлення необхідно проводити медичний огляд дітей перед початком зміни та перед її закінченням.

|  |
| --- |
|  |

Нормативно-правові документи:

1.Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 № 4004-XII.

2.Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

3.Державні санітарні правила і норми «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів» затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 26.04.1999 № 23.

4.«Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів» ,затверджені наказом МОЗ України від 19.06.1996 № 172.

5. Норми харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджені Постановою КМУ від 22.11.2004 №1591.

 6.«Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», затверджений спільним наказом МОЗ України та МОН України від 01.06.2005 № 242/329

7. Спільний наказ МОЗ України та МОН України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах».