

## **ПАМ'ЯТКА**

### **щодо забезпечення санітарно-гігієнічного режиму при організації харчування вимушених переселенців, членів територіальної оборони та осіб, залучених до громадської діяльності**

1. Харчоблоки, де здійснюється приготування страв, слід розташувати на базі закладів громадського харчування, шкіл, садочків тощо.
2. Харчоблок має бути забезпечений:
  - холодною та гарячою проточною водою гарантованої якості;
  - необхідним технологічним обладнанням: плитою, електром'ясорубкою, духовою шафою, овочерізкою, розробними столами з гігієнічним покриттям тощо;
  - холодильним обладнанням (холодильниками, морозильними камерами);
  - столовим і кухонним посудом в достатній кількості;
  - розробним інвентарем: ножами та дошками, маркованими відповідно до призначення;
  - миючими та дезінфікуючими засобами.
3. Страви мають виготовлятися із харчової сировини без видимих ознак псування та з незакінченим терміном придатності.
4. В процесі приготування страв необхідно дотримуватись технології приготування, температурних режимів та поточності технологічного процесу. Слід уникати перехресних потоків готової продукції та сировини.
5. Кухарям слід дотримуватись особистої гігієни, добре мити руки з милом в теплій проточній воді, не носити прикраси та довгий манікюр.
6. Рекомендовано забезпечити кухарів чистим спецодягом, одноразовими рукавичками.
7. До роботи (збору, розвантаження, транспортування харчових продуктів) залучається лише здоровий персонал (без підвищеної температури, кашлю, ознак діареї, висипань на шкірі). Обов'язковим є відсторонення від такої роботи осіб, які мають ознаки кишкових

- інфекцій або пошкодження на шкірі рук та слизових оболонках очей, губ.
8. Готувати страви з запасом не варто, зберігання страви без холоду не повинно перевищувати 2 години.
  9. Столовий посуд після використання необхідно продезінфікувати (15 хв. кип'ятити у 2% розчині соди, замочити в 0,5% розчині хлорного вапна, хлораміну на 1 год).
  10. Не готуйте страви, які швидко псуються (кулінарні, кремові кондитерські вироби, холодці, кров'яну ковбасу, зельці або інші продукти, які потребують охолодженого зберігання).
  11. Намагайтеся не готувати складні багатокомпонентні страви, що вимагають високої термічної обробки (паштети, м'ясні салати тощо). Надайте перевагу стравам простим, з максимальною термічною обробкою. Переконайтеся, що м'ясо або риба повністю просмажені, проварені або протушені.
  12. За можливості для приготування їжі залучайте кухарів з базовою освітою, які мають практичний досвід роботи та пройдений медичний огляд.
  13. Утримуйте харчоблок у чистоті, дотримуйтесь санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режиму. Щодня після роботи проводьте прибирання.
  14. У разі приготування напівфабрикатів (вареники, пельмені, м'ясні, рибні страви тощо) – витримувати температуру заморожування.
  15. Для уникнення можливості поширення захворювань, в тому числі коронавірусної інфекції, необхідно постійно провітрювати приміщення харчоблоку; використовувати антисептики для рук працівників та відвідувачів; у разі харчування на місці – в санвузлах мати рідке мило, паперові рушники або електрорушники в робочому стані, систематично провітрювати зали та проводити дезобробку столів.