ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В ЧЕРНІГІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В БАХМАЦЬКОМУ РАЙОНІ

вул. Сотницька, 21, м. Бахмач , Чернігівська область, 16500, тел. (4635) 2-14-73, e-mail: bah@vetmed.gov.ua,
код ЄДРПОУ 40316933

16.05.2017р. № 294

Начальнику відділу освіти
Бахмамацької РДА
Л.М.Журбі

Управління Держпродспоживслужби в Бахмацькому районі надає для ознайомлення та виконання вимоги про заборону використання для харчування дітей в закладах оздоровлення та відпочинку продуктів харчування, продовольчої сировини, готових страв.

З метою профілактики харчових отруєнь та гострих кишкових захворювань в закладах оздоровлення та відпочинку категорично забороняється виготовлення і використання продуктів харчування, продовольчої сировини, готових страв:

- фляжного бочкового молока некип'яченого, молока-самоквас, сиру та сметани без термічної обробки, сиркової маси в натуральному вигляді, плавлених сирків;
- м'яса без ветеринарного свідоцтва, м'ясних обрізів, субпродуктів (діафрагма, кров, легені, нирки, голова) свинячих баликів, жирної свинини;
- низькосортних м'ясних виробів (нижче першого ґатунку), ковбасних виробів без термічної обробки, кров'яних та ліверних ковбас, м'ясних консервів без термічної обробки;
- вершково-рослинного масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), кулінарного жиру, маргарину;
- річкової та копченої риби, рибних консервів без термічної обробки;
- продуктів, що особлива швидко псуються та інших продуктів з простроченим терміном реалізації;
- консервів рибних, м'ясних, овочевих (як виняток) лише після термічної обробки для приготування перших і других страв;
- консервованих овочів з оцтом, консервованих продуктів домашнього приготування, зеленого горошку без термічної обробки, грибів будь-якого виготовлення;

- кремових кондитерських виробів, кремів, морозива, розбав них водою соків, приготування напоїв;

- макаронів «по-флотськи», млинців з м'ясним фаршем і з сиро, «яєчні-глазуні»;

- смажених виробів у фритюрі (пончики, пиріжки), риби в клярі та інші;

- салатів із м'яса і риби;

- паштетів, форшмаків, сальтисонів, холодцю, заливних страв;

- окрошки, морсів, квасів, напоїв з барвниками і інших газованих напоїв;

- залишків їжі від попереднього прийому, а також їжі, приготування на передодні;

- невідомих порошків в якості розпушувачів тіста для випікання, майонезу, перцю, оцту, есенції, соусів;

- виробів швидкого приготування, чіпсів;

- продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

Підстава: Державні санітарні правила і норми «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів» ДСанПіН 5.5.5.23-99, «Санітарно-гігієнічні норми для підприємств громадського харчування» 42-123-5777-91, «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу» 5.5.2.008-01, спільний наказ МОЗ і МОН України від 15.08.06р. №620/563.

З переліком продуктів харчування, продовольчої сировини, страв виготовлення та відпочинку ознайомити керівників закладів, начальників таборів та зобов'язати виконувати вимоги про заборону.

В. о. заступника начальника управління ПП.Горілий