

Управління державного нагляду за дотриманням санітарного
законодавства
Головного управління Держпродспоживслужби
у Вінницькій області



ПАМ'ЯТКА
щодо організації
проведення випускних
вечорів
у загальноосвітніх
навчальних закладах
(для батьків, педагогічного та медичного
персоналу навчально-виховних закладів)



2017р.

На порозі чудова та трішки сумна пора – пора випускних вечорів і початку нового дорослого життя.

Батьки та класні керівники зараз в клопотах і думках про те, як влаштувати випускникові незвичайне та яскраве свято, свято, яке залишиться в серці кожного навіки.

Пам'ятайте головне, свята повинні бути не лише веселими, але й безпечними. Не кожний розуміє - щедрість і гостинність повинна бути поміркованою і не нести шкоди ні організаторам ні дітям.

На жаль, епідемічна ситуація в країні дуже напружена. Більшість спалахів інфекційних хвороб та харчових отруєнь поєднує вживання недоброякісних продуктів харчування, питної води та готових страв, виготовлених як в закладах громадського харчування так і в домашніх умовах.

Основними причинами спалахів є використання продовольчої сировини сумнівної якості (без документів, які засвідчують її якість), відсутність належних умов для приготування страв, порушення технології приготування їжі, зберігання харчових продуктів в антисанітарних умовах, без належного температурного режиму. Залучення до приготування страв випадкових осіб, які не обізнані з елементарними правилами особистої гігієни та ін.

Тому, щоб Ваші свята залишили після себе лише щасливі спогади, прислухайтесь до порад працівників Держпродспоживслужби :

- Влаштовуйте свята в закладах громадського харчування, яким ви довіряєте.
- Поцікавтесь наявністю у закладі результатів лабораторних досліджень щодо якості питної води, яку використовують для приготування страв.
- Узгодьте святкове меню з адміністрацією закладу, зверніть увагу на відсутність в меню заборонених та сумнівних страв в епідемічному відношенні (перелік дивись у додатку).
- Не допускайте приготування (копчення, смаження, в'ялення) м'ясних і рибних страв в домашніх умовах, не використовуйте консервів домашнього виготовлення (м'ясних, грибних, овочевих).
- Не допускайте вживання учасниками урочистостей та учнями-випускниками будь-яких алкогольних, слабоалкогольних напоїв, забороняйте тютюнопаління в місцях проведення випускних вечорів.

Наголошуємо, що за невиконання вимог чинного законодавства і можливе ускладнення епідемічної ситуації ВИ несе персональну відповідальність.

Давайте не будемо ризикувати своїм здоров'ям і здоров'ям випускників, а спільними зусиллями організуємо яскраві і незабутні свята для наших улюблених дітей.

Додаток

**Витяг з Державних санітарних правил і норм
«Влаштування, утримання загальноосвітніх
навчальних закладів та організації
навчально-виховного процесу» № 5.5.2.008-01**

**З МЕТОЮ ПРОФІЛАКТИКИ ТА НЕДОПУЩЕННЯ ЕПІДЕМІЧНИХ
УСКЛАДНЕНЬ В ОРГАНІЗОВАНИХ ДИТЯЧИХ КОЛЕКТИВАХ
Забороняється використовувати в харчуванні дітей наступних
страв і продуктів :**

Кондитерські вироби з кремами, морозиво, яйця та м'ясо водоплаваючої птиці, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту), студні, зельци, фаршмаки, гриби, молоко-самоквас, сметана та фляжне молоко та сир м'який без термічної обробки, консерви непромислового виготовлення, солодкі газовані напої, нарізні салати з майонезом, оцтом, сметаною.

