

# **Профилактика кишечных болезней**

## **в целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:**

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу приготовленную накануне;
- не допускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные);
- в питании детей в ОУ категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:
  - продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;
  - закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
  - кулинарные жиры;
  - сливочное масло жирностью ниже 72%;
  - копчености;
  - майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.

Материал подготовила, фельдшер Булдакова Т.Д.