

В России с начала сезона отдыха детей в летних оздоровительных учреждениях зарегистрировано 3 очага массовых инфекционных болезней среди отдыхающих детей. В 2010г. за аналогичный период эпидемические очаги не регистрировались. По данным эпидемиологического расследования данные случаи групповой заболеваемости связаны с употреблением блюд, приготовленных на пищеблоках, не подвергшихся повторной термической обработке (овощные салаты, картофельное пюре).

Учитывая сложившуюся ситуацию, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительных учреждениях, письмом главного государственного санитарного врача российской Федерации Г.Г. Онищенко, изложен список продуктов, которые не должны использоваться в питании детей в лагерях, регламентированных санитарными правилами и нормами:

-остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;

-фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

-фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);

-рыба без термической обработки (строганина, вобла и др);

-прокисшее молоко «самоквас»;

- холодные напитки, морсы собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- консервированные продукты в томатном соусе;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

Не должны изготавливаться блюда:

- сырковая масса, творог;

- макароны по-флотски, блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда

- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;

- кремы, кондитерские изделия с кремом;

- изделия во фритюре, паштеты.

Не должны включаться в блюда острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез.

Временно, в сезоне отдыха 2011г., из питания детей должны быть исключены холодные закуски, блюда и продукты, не подвергающиеся термической обработке.

Директорам лагерей необходимо пересмотреть примерные меню, принять меры по исключению запрещенных блюд.