**РЕКОМЕНДАЦИИ**

**«Профилактические мероприятия на предприятиях общественного питания в период новогодних мероприятий»**

В целях профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений в организациях общественного питания в период новогодних мероприятий

**РЕКОМЕНДУЕМ:**

**1. Часто и тщательно мойте руки** с мылом и использованием кожных антисептиков.

2. Усилить контроль за здоровьем работников, прохождением работниками медицинских осмотров (предварительных при поступлении на работу и периодических). При отсутствии в личных медицинских книжках отметок о проведенных исследованиях на носительство возбудителей кишечных инфекций, а также возбудителей вирусных кишечных инфекций (норо, адено, рото-вирусов), мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу направить работников для проведения данных исследований). Не допускать к работе лиц с признаками кишечных инфекций. Проводить опрос работников о наличии признаков кишечных инфекций, а также заболевших членов семьи. Данные опроса вносить в журнал здоровья.

3. Обеспечить достаточное количество санитарной одежды и контроль за ее чистотой.

4. Обеспечить достаточное количество средств гигиены для персонала (мыла, дезинфицирующего средства для обработки рук, электрополотенца, туалетной бумаги).

5. Обеспечить проведение уборки помещений, инвентаря, посуды, оборудования с обязательным использованием дезинфицирующих средств с соблюдением инструкций по применению.

6. При обработке яиц, используемых в рецептурах блюд, применять дезинфицирующие средства согласно инструкций (например НИКА-2).

7. Для обработки мяса птицы использовать отдельный промаркированный инвентарь, производственный стол.

8. При изготовлении блюд соблюдать поточность технологических процессов, сроки годности пищевых продуктов, использовать доброкачественное сырье.

9. Строго соблюдать правила обработки сырой и готовой продукции.

10. Не использовать в рецептуре готовых блюд сырые яйца (соусы, крем).

11. Не допускать замораживание готовых блюд с целью дальнейшей их реализации.

12. Обеспечить строгое соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды с использованием моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкций.