



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ?

Пищевые отравления – острые заболевания, вызываемые употреблением недоброкачественной пищи, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов или же содержащей ядовитые вещества.



ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ:

Строгое выполнение правил личной гигиены персоналом пищевых объектов; Поддержание удовлетворительного санитарного состояния пищевых объектов; Соблюдение санитарного режима в процессе заготовки пищевого сырья, его транспортировки и хранения, приготовления готовых блюд; соблюдение сроков реализации готовой продукции.



ПРОФИЛАКТИКА НЕБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Недопущение попадания в продукты и готовую пищу вредных примесей; Недопущение использования в пищу ядовитых продуктов и ставших ядовитыми при определенных условиях; Распространение среди населения знаний о ядовитых грибах, растениях, рыбе и других ядовитых продуктах; Гигиеническое воспитание работников пищевых объектов.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ НЕУТОЧНЕННОЙ ЭТИОЛОГИИ

Это алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия. Ее возникновение связывают с употреблением рыбы из Юксовского и Сартланского озер в Западной Сибири и Гафского залива Балтийского моря.

Профилактика данного пищевого отравления заключается в незамедлительных мерах по запрещению лова рыбы, приобретшей ядовитые свойства, при первых случаях отравления.

При соблюдении стандартных гигиенических правил, пищевые отравления можно предупредить!

Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в Роспотребнадзор или его территориальный орган для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

При направлении обращения в форме электронных документов, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Обращение в Роспотребнадзор должно содержать:

- информацию, позволяющую установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля;
- сведения о наименовании и местонахождении образовательной организации или хозяйствующего субъекта, деятельность которых связана с организацией питания;
- факты нарушения санитарно-эпидемиологических требований с приложением имеющихся материалов, в том числе, видео- и фото- съемку.

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ШКОЛАХ?



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
Москва, 1-й Смоленский пер., д.9, стр.1
e-mail: cgon@cgon.ru;
тел.: 8(499)2418628



Фестиваль «Кухни мира»









МЕНЮ
НЕДЕЛЯ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Блюдо дня
ЧАХОХБИЛИ

Пикантное и ароматное грузинское блюдо из курицы и овощей (лук, морковь, томаты, перец и др.)

«Сбербанк» «Сбербанк»
Приветного аппетита!

Недели итальянской кухни

Блюдо дня

Макароны с соусом болоньезе и фриттата

макароны с соусом болоньезе: мясной фарш, лук, морковь, специи, сливки.

фриттата — итальянский омлет, с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса.

Buon appetito!







Это интересно!

МЕНЮ

Недели итальянской кухни

Блюдо дня

Макароны с болоньезе

Основные ингредиенты: мясной фарш, лук, морковь, специи, сливки

Buon appetito!



ХАЛАДНІК

- БУРАКІ** 350г
2 ЯЙКІ
СЫРАКВАША 0,5л
ВАДА 0,5л
АГУРКІ 200г
КРОП 40г
ЦЫБУЛЯ 100г
СОЛЬ

УСЕ ЗМЯШАЦЬ, АСТУДЗІЦЬ, ПАДАВАЦЬ СА СМЯТАНАЙ, ПЕЧАНАЙ БУЛЬБАЙ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

БАБКА

- 1) ЗАШКВАРЫЦЬ САЛА** 150г
ПАДСМАЖЫЦЬ НА ІМ
2 ЦЫБУЛІНЫ
2) БУЛЬБУ 0,5кг
НАДРАЦЬ НА ТАРЦЫ
3) ЗВЕРХУ ПАКЛАСЦІ КАВАЛАЧКІ
МАСЛА
ЗАПЯЧЫ 45хх 190°C

УСЕ ЗМЯШАЦЬ, ДАДАЦЬ МУКУ, СОЛЬ, ПЕРАЦ, ЯЙКА 1 СТ.Л.

ПАДАВАЦЬ ГАРЧАЙ СА СМЯТАНАЙ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

КУЦЦА

- 1) ЯЧНЕВЫЯ КРУПЫ** ПРАМЫЦЬ, ЗАМАЧЫЦЬ ШКЛЯНКА НАНАЧ
2) ПАСАЛІЦЬ, ЗВАРЫЦЬ У ГАРШКУ, ПА ЖАДАННІ ДАДАЦЬ ЦУКАТЫ І РАЗЫНКІ 160°C 45хх
3) МАК 100г ЗАЛІЦЬ КІПНЕМ НА 15 ХВ.
ЗАПРАВІЦЬ КАШУ МАСЛАМ І СЫТОЙ З МАКАМ
ЗЛІЦЬ ВАДУ, МАК РАСЦЕРЦІ, РАЗВЕСЦІ СЫТОЙ (МЯДОВАЙ ВАДОЙ)
МЁД 2-3 СТ.Л.
ВАДА 0,3л



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

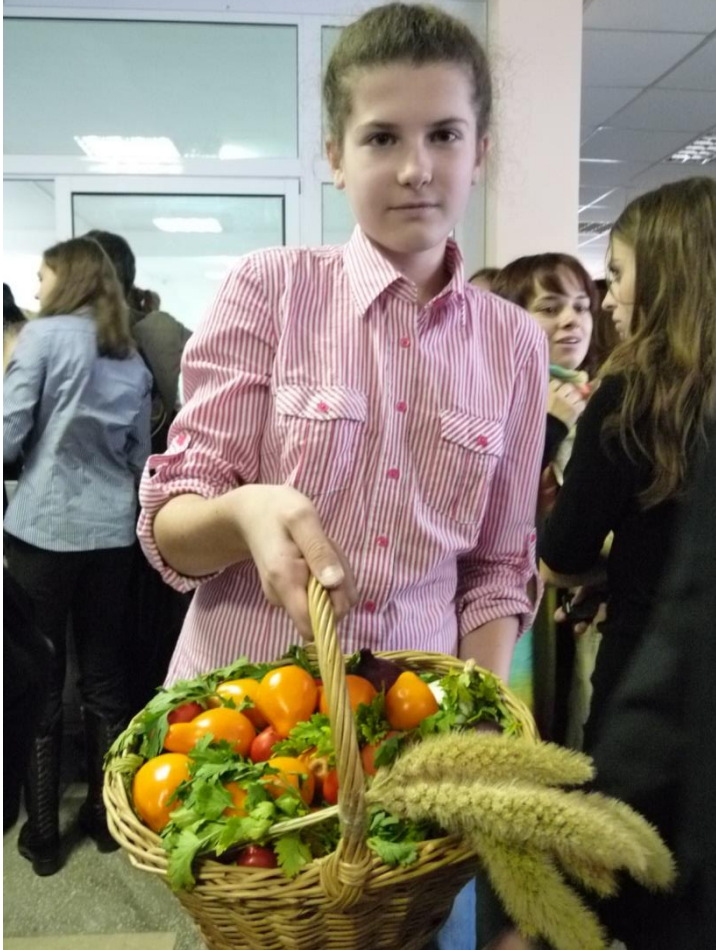
КЛЁЦКІ

- БУЛЬБУ (0,8 кг)** ДРОБНА НАДЗЕРЦІ, СОК АДЦІСНУЦЬ, АДСТАЯЦЬ І ЗЛІЦЬ
КРУХМАЛ, ЯКІ АСЕУ, ЗМЯШАЦЬ З БУЛЬБАЙ, ДАДАЦЬ ЯЙКА, 2 СТ.Л МУКІ
2 см СКАТАЦЬ КЛЁЦКІ, ВАРЫЦЬ ЧАСТКАМІ У САЛЁНАЙ ВАДЗЕ 10 ХВІЛІН
АБСМАЖЫЦЬ НА ТОПЛЕНЫМ МАСЛЕ З КМЕНАМ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

Акция «В здоровом теле – здоровый дух»





День открытых дверей





