**Организация питания лиц, занятых на массовых полевых работах**

**в хозяйствах Зельвенского района**

Горячее питание лиц, занятых на весенних полевых работах, организовано в 7 хозяйствах Зельвенского района. В период с сентября по ноябрь 2015 года специалистами Зельвенского районного ЦГЭ с целью оценки соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства Республики Беларусь было обследовано 8 столовых хозяйств района. Во всех столовых были выявлены нарушения. По результатам проведенного мониторинга в адрес руководителей хозяйств было направлено 7 рекомендаций по устранению недостатков.

Руководителям хозяйств было рекомендовано выполнить следующие мероприятия: **в столовой д.Словатичи СФХ «Доброселецкий»** завершить проведение ремонта столовой; обеспечить расстановку холодильного и технологического оборудования с соблюдением поточности производственного процесса; установить умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды,; оборудовать системой приточно-вытяжной вентиляции цеха столовой; оснастить складские помещения подтоварниками, поддающимися мойке и дезинфекции; приобрести посуду из нержавеющей стали и необходимое количество санитарной одежды; **в столовой д.Каролино СПК «Каролино»** произвести замену разделочных столов, разделочного инвентаря, имеющих высокую степень износа; установить умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды; оборудовать системой приточно-вытяжной вентиляции цеха столовой; оснастить складские помещения подтоварниками, поддающимися мойке и дезинфекции; приобрести посуду из нержавеющей стали; **в столовой д.Мештовичи СПК «Мижеричи»** устранить дефекты целостности покрытия пола в помещении моечной; оборудовать системой приточно-вытяжной вентиляции цеха столовой; заменить электромясорубку и холодильное оборудование, имеющие высокую степень износа и дефекты покрытия; **в столовой д.Бородичи СПК «Бородичи»** приобрести недостающее холодильное оборудование, стеллажи для хранения чистой посуды; заменить колоду для разруба мяса; произвести подвод горячей воды к умывальной раковине в мясном цеху; установить моечные двух-секционные ванны для мытья кухонной посуды и производственную ванну для сырой продукции; **в столовой д.Ялуцевичи филиала «Князево» ОАО «Агрокомбинат «Скидельский»** обеспечить горячей проточной водой производственную ванну и умывальную раковину;приобрести недостающее холодильное оборудование; приобрести стеллажи для хранения чистой посуды; заменить колоду для разруба мяса; **в столовой д.Снежная СПК «Сынковичи»** в помещении для разделки мясной сырой продукции установить умывальную раковину и производственнуюванну с подводкой холодной и горячей проточной воды; приобрести специализированный шкаф для хранения хлеба, недостающее холодильное оборудование; установить 3-х секционную моечную ванну для мытья кухонной посуды с подводкой холодной и горячей проточной воды; **в столовой д.Елка СПК «Сынковичи»** приобрести достаточное количество столовой посуды, ёмкости для сбора грязной посуды и специализированный шкаф для хранения хлеба.

С начала проведения весенне-полевых работ в 2016 году специалистами Зельвенского районного ЦГЭ обследовано 8 столовых хозяйств района (12 посещений). В столовых разработаны примерные двухнедельные меню блюд, назначены ответственные за организацию питания лица. Имеется достаточное количество термосов, столовой и кухонной посуды. Обеспечены условия для соблюдения правил личной гигиены. Вместе с тем, по результатам проведенного обследования столовых установлено, что мероприятия, указанные в выданных ранее рекомендациях по устранению нарушений, руководителями хозяйств выполнены не в полном объёме. В целях профилактики и предупреждения нарушений санитарных норм и правил, предупреждения возникновения и распространения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями мониторинг столовых, задействованных в организации питания лиц, занятых на весенних полевых работах, специалистами Зельвенского районного ЦГЭ продолжается.

Врач-гигиенист Алла Фердер