**06.02.2020г.**

**Памятка для руководителей сельскохозяйственных организаций по организации питания на период проведения сельхозработ.**

* В пунктах приготовления пищи и питания сельхозрабочих обеспечить своевременное проведение ремонта помещений, водопроводной и канализационной системы.
* Заменить (провести ремонт) неисправное технологическое оборудование.
* Обеспечить пункты питания достаточным количеством кухонной посудой и инвентарем, столовой посудой и приборами, термосами для доставки горячего питания непосредственно на поля к месту проведения сезонных сельскохозяйственных работ, емкостями с крышками для перевозки хлеба, чистой и использованной посудой.
* К работе на пищеблоки для приготовления и раздачи пищи допускать только лиц, прошедших медосмотр, курс гигиенического обучения и имеющих отметку об этом в личных медицинских справках установленного образца.
* Обеспечить ежедневное питание механизаторов только свежеприготовленной пищей текущего дня.
* При поступлении в пункты приготовления пищи молока непосредственно с молочно-товарных ферм и комплексов хозяйств (не из торговых объектов и не от молокоперерабатывающих предприятий), обеспечить использование его в питании сельхозрабочих только после кипячения.
* При поступлении в пункты приготовления пищи из мяса сельскохозяйственных животных и птицы собственного производства (не из торговых объектов и не от мясоперерабатывающих предприятий), обеспечить использование его в питании сельхозрабочих только после проведения санветэкспертизы.
* Для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и возможных отравлений исключить из меню для питания механизаторов такие эпидемически опасные блюда как холодники, «макароны по-флотски», кисломолочные продукты, салаты (овощи следует давать только в целом виде)
* Обеспечить регулярную доставку горячей пищи непосредственно на поля, в тех хозяйствах, где организация питания в стационарных условиях невозможна.
* Провести гигиеническую экспертизу автотранспорта, планируемого к использованию для перевозки пищевых продуктов и доставки горячих обедов на поля, обеспечить соблюдение правил транспортировки и хранения пищевых продуктов.
* Создать необходимые условия для соблюдения участниками сельхозработ правил личной гигиены в местах приема пищи (наличие рукомойников, воды, мыла, полотенец)
* Обеспечить питьевой режим для участников полевых работ в течение всего рабочего дня (привоз питьевой бутилированной воды, минеральной воды, обязательное включение в ежедневное меню компотов, соков, цитрусовых).