**МЕНЮ НА ВЫПУСКНОЙ: ВЫБОР БЕЗОПАСНЫХ БЛЮД**

В целях минимизации рисков возникновения инфекций с пищевым путем передачи в организованных коллективах при проведении выпускных вечеров следует уделить особое внимание выбору блюд меню.

Не следует использовать для организации питания неприспособленные помещения (вестибюли, учебные кабинеты, спортивные залы школ и др.), доверять организацию питания непроверенным предприятиям общественного питания, руководствуясь исключительно ценой за предоставление такой услуги.

При организации торжественных мероприятий на базе объектов общественного питания необходимо заблаговременно уточнить:

 наличие полного набора помещений и условий для приготовления и хранения пищи, укомплектованность технологическим и холодильным оборудованием;

 отсутствие в заведении посторонних гостей при проведении банкета;

 возможность соблюдения посетителями личной гигиены (наличие антисептиков, мыла, полотенец бумажных или электрополотенца, горячей воды в санитарных узлах);

 наличие у сотрудников медицинских книжек и гигиенического обучения.

Выбранное меню должно быть максимально простым, не рекомендуются многокомпонентные салаты с майонезом, изделия из рубленного мяса и птицы. Не следует включать в праздничное меню пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в том числе: тонизирующие, энергетические, газированные напитки, квас, грибы, холодные напитки и морсы без термической обработки из плодово-ягодного сырья, мясные и рыбные заливные блюда, студни, форшмак из сельди, окрошки, холодные супы, изделия, жареные во фритюре, острые соусы, кетчупы, майонез, блинчики, фаршированные мясом или творогом, блюда домашнего изготовления, кондитерские изделия с кремом, а также пиво и алкогольные напитки.

Следует помнить:

 в теплое летнее время особенно важно соблюдать температурный режим хранения пищевых продуктов и готовых блюд не выше 4±2 ºС;

 с момента приготовления и до момента потребления готовых блюд должно пройти не более 2-3 часов.

Наиболее целесообразно во время торжеств ограничиться легким фуршетом, где будут предложены пирожные и торты без крема в заводской мелкоштучной упаковке, шоколад, свежие фрукты и овощи, конфеты, канапе с сыром, чай, натуральные соки, питьевая негазированная вода.

*Материалы с сайта Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области*