

Пам'ятка щодо організації проведення випускних вечорів (класним керівникам, батькам та випускникам)

Переглядів: 340

30 травня 2024



На порозі чудова та трішки сумна пора – пора випускних вечорів і початку нового дорослого життя.

Батьки та класні керівники зараз в клопотах і думках про те, як влаштувати випускний незвичайно та яскраво, щоб свято залишилось в серцях кожного навіки.

Свята повинні бути не лише веселими, але й безпечними. Не кожний розуміє – щедрість і гостинність повинна бути поміркованою і не нести шкоди ні організаторам, ні дітям.

На жаль епідемічна ситуація в країні дуже напружена. Більшість спалахів інфекційних хвороб та харчових отруєнь поєднує вживання недоброякісних продуктів харчування, питної води і готових страв, виготовлених як в закладах громадського харчування так і в домашніх умовах.

Основними причинами спалахів є використання продовольчої сировини сумнівної якості (без документів, які засвідчують її якість та безпечність), відсутність належних умов для приготування страв, порушення технології приготування їжі, зберігання харчових продуктів в антисанітарних умовах, без належного температурного режиму, залучення до приготування страв випадкових осіб, які не обізнані з елементарними правилами особистої гігієни та інше.

Тому, щоб Ваші свята залишили після себе лише щасливі спогади прислухайтесь до порад працівників Держпродспоживслужби:

- влаштовуйте свята в закладах громадського харчування, яким ви довіряєте;
- поцікавтесь наявністю у закладі результатів лабораторних досліджень щодо якості питної води, яку використовують для приготування страв;
- узгодьте святкове меню з адміністрацією закладу, зверніть увагу на відсутність в меню заборонених та сумнівних страв в епідемічному відношенні (студні, форшмаки, м'ясо та яйця водо плаваючої птиці, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту), гриби дикорослі, сир м'який без термічної обробки, рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви непромислового виробництва, нарізані салати з майонезом, оцтом, сметаною);
- не допускайте приготування (копчення, смаження, в'ялення) м'ясних, рибних страв в домашніх умовах, не використовуйте консервів домашнього виготовлення (м'ясних, грибних, овочевих).
- не допускайте вживання учнями випускниками будь-яких алкогольних, слабоалкогольних напоїв, забороняйте тютюнопаління в місцях проведення випускних вечорів.

