

ПРИНЯТО

Председатель профсоюзного
комитета

Э.В. Мустафина

Протокол № 8

от «01» сентября 2020 г

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 5

«Камыр Батыр» общеразвивающего вида»

В. Ш. Марданшина

Введено приказом № 103

«01» сентября 2020 г

МЕРОПРИЯТИЯ ПО ЗАЩИТЕ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И ВОДЫ

1. Герметизация помещений для хранения продовольствия.

В подвальных помещениях входы закрываются щитами с резиновыми (поролоновыми) прокладками, окна заделываются кирпичом, мешками с песком, щитами, а зазоры и трещины – цементным раствором.

В складских помещениях (кладовых) форточки и оконные створки оклеиваются бумагой, оконные проёмы завешиваются одеялами или плотной тканью светлых тонов, дверные поемы уплотняются резиновыми или поролоновыми прокладками.

2. Защита продуктов питания.

Тара для полной защиты (от радиоактивных и химических веществ):

- а) закатанные жестяные банки;
- б) стеклянные банки и бутылки, закатанные жестяными крышками;
- в) металлические бидоны с резиновыми прокладками;
- г) металлические бочки с пробками, уплотненными резиновыми прокладками.

Тара для частичной защиты (только от радиоактивных веществ, пыли):

- а) заливные деревянные бочки;
- б) деревянные и картонные ящики с полиэтиленовыми вкладышами;
- в) тканевые и бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами;
- г) бумажные битумированные мешки;
- д) широкогорлые бутылки и банки, закрытые колпачками и пробками.

Тара для защиты запасов воды:

- а) термосы и бидоны;
- б) бачки и закрытые вёдра;
- в) железные бочки и канистры;
- г) ванны, закрытые (уплотнённые) клеей или плёнкой.

3. Хранение продуктов питания.

Скоропортящиеся продукты питания: мясо, масло, сыр, колбаса, рыба заворачиваются в целлофан, пергамент, упаковываются в различную тару и размещаются в холодильники или ледники.

Сыпучие продукты (мука, сахар, макароны, вермишель и др.) упаковываются в бумажные или полиэтиленовые пакеты и укладываются в деревянные или картонные ящики с полиэтиленовыми вкладышами или в мешки с полиэтиленовыми вкладышами.

Хлеб, сухари, кондитерские изделия упаковываются с несколько слоёв бумаги, заворачиваются в полиэтиленовую пленку или клеёнку и укладываются в деревянные или картонные ящики с полиэтиленовыми вкладышами или в мешки с полиэтиленовыми вкладышами.

Овощи и фрукты укладываются только в сухом виде в деревянные или картонные ящики с полиэтиленовыми вкладышами. Вода заливается в термосы и бидоны, в бачки и ведра с крышками, в железные бочки с пробками, в ванны, покрытые клеёнкой, полиэтиленом и пр. пленочными материалами и размещаются в загерметизированных помещениях.

ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ В ЗОНАХ ВОЗМОЖНОГО РАДИОАКТИВНОГО ЗАРАЖЕНИЯ.

1. Перед каждым приемом пищи и воды необходимо хорошо прополоскать рот водой, забрать воду через нос и несколько раз высморкаться, тщательно вымыть руки.
2. Все овощи и фрукты тщательно промывать водой (проточной) снимать кожуру, а также вынимать плодоножку и сердцевину. Поврежденные плоды и ягоды в пищу не употреблять.
3. Предпочтение отдавать овощам и фруктам, купленным в магазине, так как там осуществляется их дозиметрический контроль.
4. Не употреблять в первое время натуральное молоко, картофель печеный и картофель – «мундире».
5. Отварным продуктам отдавать предпочтение перед жареными.
6. По возможности ограничить употребление мяса травоядных животных и полностью отказаться от употребления печени, вымени, желудка и других внутренних органов животных.
7. Воздержаться от употребления салатов, щавеля, петрушки, укропа.

Примечание: При употреблении мяса и его приговлении необходимо:

- а) нарезать его мелкими кусочками и в течение 1-2-х часов замачивать в холодной воде;
- б) тщательно промыть его в проточной воде и кипятить в воде без соли 40-45 минут (до полу готовности);
- в) слить воду и промыть мясо;

г) варить (доводить)