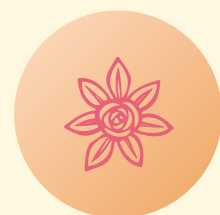


Рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления



МР 2.4.0368-25 "Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления"



Кратность приема пищи и режим питания

от времени пребывания детей и режима работы лагеря:

- 8-10 часов - 3-4-разовое питание;
- 10,5-12 часов - 4-5-разовое питание;
- 24 часа - 5-6-разовое питание



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»
Роспотребнадзора

Меню на период не менее 2-х недель

для каждой возрастной группы:

- 7-11 лет
- 12 лет и старше



ФБУЗ «Центр гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Разработка меню:

- Использование щадящих методов кулинарной обработки;
- Блюда и кулинарные изделия в соответствии с их наименованиями, указанными в сборниках рецептур;
- Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами;
- Не использовать одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;
- Замена блюд и пищевых продуктов - в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов).



В жаркое время (температура плюс 27 °С и выше):

- **Не включать** в меню скоропортящиеся продукты и блюда, многокомпонентные салаты и блюда, которые по технологии приготовления не проходят термическую обработку на конечном этапе приготовления;
- Использовать мясные рубленые полуфабрикаты **промышленного производства;**
- Выдавать кисломолочные напитки в потребительской упаковке промышленного производства объемом до 200 мл (**исключив розлив**).



Ассортимент продуктов и блюд:



Завтрак - крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.



Обед – закуска (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.



Полдник - напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, возможна выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.



Ужин - рыбные, мясные, овощные и (или) творожные блюда, салаты и горячие напитки.



Второй ужин - кисломолочные напитки.

Не рекомендуется использование скоропортящихся пищевых продуктов, сроки годности которых не превышают 5 дней.



Во время проведения экскурсионных мероприятий, занимающих свыше 4 часов - возможна однократная организация питания с использованием пищевой продукции набора "сухого пайка"(п. 8.1.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; таблица 6.20 СанПиН 1.2.3685-21).



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»
Роспотребнадзора

Не рекомендуется допускать хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей.

Установить **примерный набор** продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями!

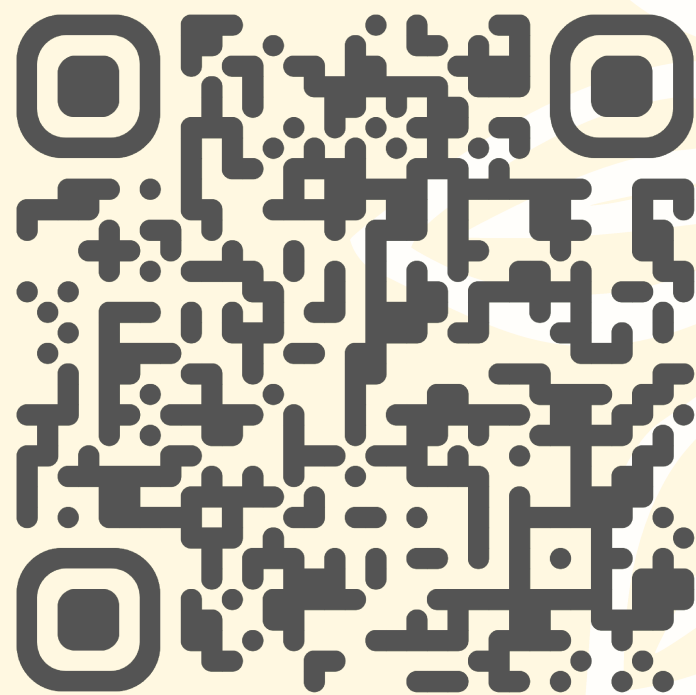
Не рекомендуется включать:

- Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей
- Скоропортящиеся пищевые продукты, сроки годности которых не превышают 5 дней, и требуют специально создаваемые температурные режимы хранения и перевозки





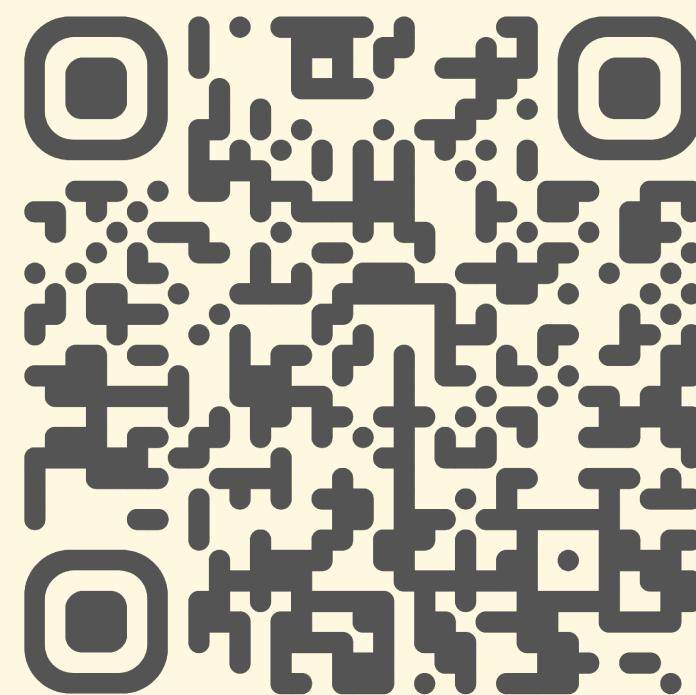
Узнайте больше из материалов ЦГОН Роспотребнадзора



МАИ



telegram



Вконтакте

ВсеМСанПросвет



ФБУЗ «Центр гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора