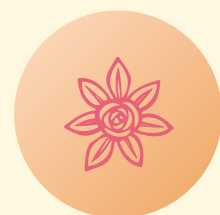




# Рекомендации к организациям, осуществляющим питание детей в организациях отдыха детей и их оздоровления



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



# Организация питания

## Лагеря с дневным пребыванием:

- на базе общеобразовательных организаций могут быть использованы их пищеблоки
- на базе иных организаций предприятий общественного питания, при условии соблюдения ими санитарно-эпидемиологических требований

## Загородные стационарные лагеря питание детей:

- на базе собственных пищеблоков и столовых (обеденных залов).





## Рекомендуемый расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

Расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для детей в количестве 400 человек необходимо приготовить:

- 100 л первого блюда (400 x 250 мл) - 2 кастрюли объемом по 50 л.
- 80 л третьего (400 x 200 мл), - 2 кастрюли объемом по 40 л.



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»  
Роспотребнадзора

Объем готовых гарниров не менее 150 г. - не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 г).


Например, для приготовления гарнира из гречневой крупы на 400 человек необходимо 2 кастрюли объемом по 40 л (150 г гарнира из гречневой крупы составляет примерно 180 мл).

Объем основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 90 г.

Для основных блюд - 2 кастрюлю объемом 20 л (400 х 90 г).

Для соусов - не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 х 75 мл).





# Оборудование для пищеблоков

- Пароконвекционные автоматы (пароконвектоматы)-одномоментное приготовление основных блюд на всех детей (400-450 человек).
- Электрический духовой (или жарочный) шкаф (на 3 или 4 секции), электросковороды.
- Специальный кухонный инвентарь (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл).
- Специальный кухонный инвентарь(ковши) с длиной ручкой, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл).



ФБУЗ «Центр гигиенического  
образования населения»  
Роспотребнадзора

# Порционирование и раздача ГОТОВЫХ блюд:



С использованием перчаток



Кулинарных изделий (например, выпечка) - с использованием специальных щипцов



При порционировании рекомендуется использование средств индивидуальной защиты органов дыхания





# Выдача готовой пицци

после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, с регистрацией результатов в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»  
Роспотребнадзора

## Отбирать суточные пробы готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд, в объеме:

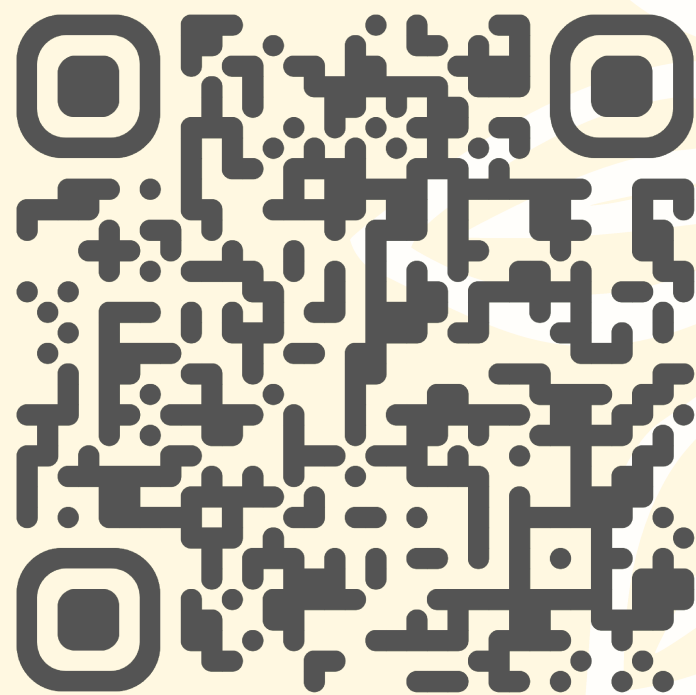
- Порционные блюда - в полном объеме.
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.
- Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике при температуре плюс 2-6 °С.





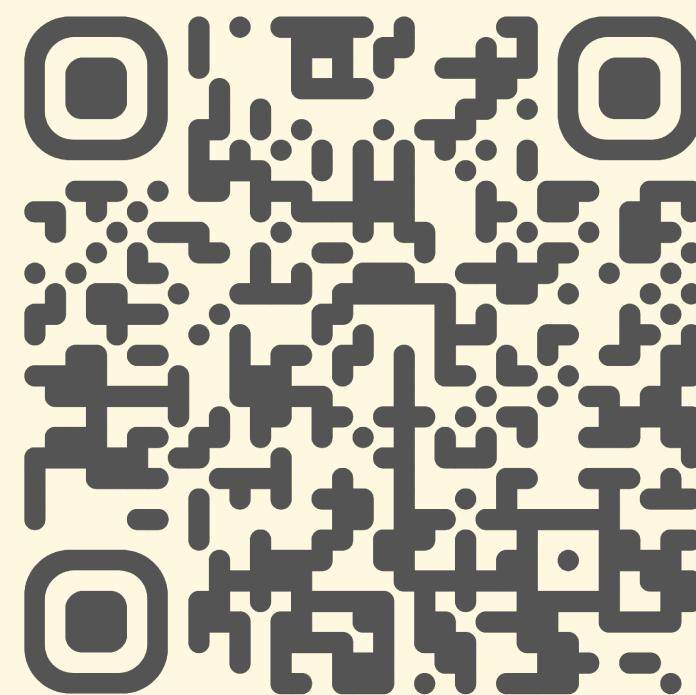
Узнайте больше из материалов ЦГОН Роспотребнадзора



*МАИ*



*telegram*



*Вконтакте*

ВсеМСанПросвет



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»  
Роспотребнадзора