



Для питания детей в летних оздоровительных лагерях разрабатывается полноценное и разнообразное меню с учетом санитарных правил. А пища «извне» может нарушить как сбалансированный режим питания, так и нанести вред здоровью ребенка.

Также санитарными правилами разработан перечень продуктов и блюд, которые нельзя привозить детям на отдых. Это связано с тем, что некоторые продукты могут вызвать аллергию, спровоцировать неправильную работу пищеварительной системы и даже привести к инфекционному заболеванию.

К тому же такие продукты, как правило, требуют особого режима хранения, а ребенок в условиях загородного лагеря может безопасно сохранить только ту пищу, режим хранения которой возможен при комнатной температуре.

К запрещенным для передачи продуктам относятся:

- торты и пирожные с кремом;
- продукты домашнего приготовления и выпечка с начинкой;
- грибы;
- сырокопченые мясные изделия и колбасы;
- жареные во фритюре продукты (в том числе чипсы, картофель- фри);
- блюда из мяса, птицы, рыбы не прошедшие тепловую обработку (суши, роллы, закуски);
- газированные напитки (сладкая минеральная вода), квас;
- жевательная резинка;
- холодные напитки из ягод и фруктов без термообработки (фреши, морсы).

Не рекомендуется привозить ягоды и фрукты в большом количестве.

ВНИМАНИЕ! Список разрешенных продуктов «из дома» можно уточнить у руководства оздоровительного лагеря! Проведение летней оздоровительной кампании находится под строгим контролем Роспотребнадзора в течении всего сезона.