

Три правила для питания ребенка в образовательной организации готовыми домашними блюдами

1

ПРИНОСИТЕ БЛЮДА В СПЕЦИАЛЬНЫХ ЕМКОСТЯХ

Готовые блюда для каждого приема пищи раскладывайте в отдельные пищевые контейнеры. Они должны быть герметично закрыты и доставлены при соблюдении температурно-влажностных условий хранения пищевой продукции. На каждой емкости должны быть указаны обязательные сведения: дата, Ф. И. О. ребенка, наименование приема пищи и время для его употребления.

2

СТАВЬТЕ ГОТОВУЮ ДОМАШНЮЮ ЕДУ В ХОЛОДИЛЬНИК

Ежедневно в _____ дни посещения обучающимся образовательной организации передавайте контейнеры с готовой домашней едой работнику образовательной организации _____ либо следите, чтобы дети сами убирали еду в холодильник.

Впишите
Ф. И. О.
работника

3

ЕЖЕДНЕВНО ЗАБИРАЙТЕ ПУСТЫЕ ЕМКОСТИ

Не забывайте забирать пустые емкости в конце дня. Невостребованные в течение _____ емкости будут уничтожены.

Срок установите
сами, он не
регламентирован