

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 128593760405429612695382320908471150083380202371

Владелец Талантова Оксана Сергеевна

Действителен с 10.07.2023 по 09.07.2024