

## **Памятка Организация питания в походах**

Каждый ребенок должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде. Количество воды для питья рекомендуется определять из расчета не менее 2 литров на 1 человека в сутки.

Во время передвижения детей в походе используют для питья бутилированную воду или охлажденную кипяченую воду (кипячение в течение 5 – 10 минут от момента закипания). Для приготовления пищи в качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, колодцы, родники и другие источники).

Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют воду, отвечающую требованиям безопасности предъявляемых к питьевой воде

Во время стоянок возможно приготовление пищи на костре.

При организации питания в походах необходимо руководствоваться примерным и рекомендуемым набором продуктов для походов.

Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые в питании, должны соответствовать предъявляемым к ним требованиям. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца похода.

Не допускается закупка пищевых продуктов с истекшими сроками реализации и признаками порчи.

Для приема пищи используется металлическая, эмалированная, фаянсовая посуда. Возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

При производстве готовых блюд следует учесть, что мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи непосредственно после вскрытия банки.

Дети могут быть допущены к отдельным видам заготовительных работ пищевых продуктов (чистке картошки, резке хлеба и других). При приготовлении пищи на костре дети под наблюдением взрослых могут участвовать в приготовлении пищи.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы ответственным лицом. Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственного из емкостей, в которых готовится пища). Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 1-го часа с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.