Продукты, запрещенные в детских оздоровительных учреждениях в качестве гостинцев (из-за несоблюдения правил хранения и транспортировки*):

Рыба, мясо, яйца, творог, грибы, крем, товар без сроков годности.

- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов. (ПЕПСИ.....)
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.)
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- сухие концентраты для приготовления гарниров; (РОЛТОН, ДОШИРАК)
- продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы;
- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом; (ТОРТЫ КРЕМОВЫЕ)
- изделия во фритюре, паштеты;
- острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;
- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность

КОММЕНТАРИЙ

Хранить негде. В палатках заводятся насекомые и мыши, что приводит к антисанитарии и заболеваниям, поэтому все гостинцы делятся на всех. Не приучайте детей к эгоизму и не вводите их в неловкую ситуацию, передавая им гостинцы тайком. Продукты, переданные вами, пропадают, или ребенок ищет место, где их съесть так, чтобы никто не видел. Часто это бывает туалет...

Лучше через 2 недели устройте праздничный обед с любимыми блюдами ребенка.

*Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН_2.4.4.1204-03
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 16 марта 2003г.)