

7. ТЩАТЕЛЬНАЯ ТЕРМООБРАБОТКА

Сырые продукты, особенно птица, молоко и овощи, часто бывают заражены болезнетворными микробами.

Правильная тепловая обработка способна убить вредные микроорганизмы.

8. ИЗБЕГАЙТЕ ХРАНЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩИ

Готовьте для детей раннего возраста свежую пищу и давайте им ее сразу после приготовления.

Не рекомендуется готовить блюда детского питания заблаговременно и впоследствии их разогревать.

Если это невозможно, пища должна храниться только до следующего приема в течение 3 – 4 часов.

После хранения пищу нужно тщательно разогревать.

Это означает, что жидкие блюда должны кипеть не менее минуты, а твердые - доведены до температуры не ниже 70°C в течение 30 секунд.

Лучше не разогревать продукты в микроволновой печи – она может прогреть пищу неравномерно, что способствует размножению вредных микроорганизмов.

9. ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ

Для предохранения от грызунов и насекомых нескоропортящиеся продукты питания следует хранить в специально выделенных закрытых емкостях.

Не следует использовать для хранения продуктов питания емкости, в которых ранее хранились токсичные химические вещества

10. ПРЕДОХРАНЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ОТ НАСЕКОМЫХ, ГРЫЗУНОВ И ПРОЧИХ ЖИВОТНЫХ

Животные часто являются разносчиками вредных микроорганизмов и потенциальными источниками заражения продуктов питания – им не место на кухне.

Помните! Одним из главных требований к пище для детей раннего возраста является высокое качество используемых продуктов и соблюдение чистоты в процессе ее приготовления.

Пусть Ваши дети будут здоровы!



Московская область
город Клин
ул. Самодеятельная, д. 2

Тел.: 8(49624) 2-35-95
8(49624) 2-51-70

*Предупреждение
кишечных заболеваний
у детей*



10 ПРИНЦИПОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОЙ ПИЩИ
ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

“Здоровым быть-здоровым остаться”

Маленькие дети чаще, чем старшие, страдают желудочно-кишечными расстройствами, причиной возникновения которых могут стать недоброкачественные пищевые продукты, нарушение правил приготовления и хранения пищи

Предлагаем Вам 10 основных принципов приготовления безопасной пищи, соблюдение которых поможет сберечь здоровье Вашего малыша.

1. ПОДДЕРЖИВАЙТЕ БЕЗУКОРИЗНЕННУЮ ЧИСТОТУ

Во избежание заражения пищи, поверхности, используемые для ее приготовления, посуда должны быть абсолютно чистыми.

Отходы пищи и крошки являются потенциальными местами скопления болезнетворных микроорганизмов и могут привлекать к себе насекомых и грызунов.

Мусор должен находиться в закрытой ёмкости и незамедлительно удаляться по мере накопления.

2. МНОГОКРАТНО МОЙТЕ РУКИ

Тщательно мойте руки с мылом перед началом приготовления пищи, перед подачей пищи, если Вы переодели ребенка, были в туалете, соприкасались с бытовыми химикатами или животными.

Домашние животные часто являются носителями болезнетворных микроорганизмов, которые с рук попадают в пищу

Чистота – залог здоровья

3. ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕЗОПАСНУЮ ВОДУ

Безопасная вода столь же важна для приготовления пищи для грудных детей и детей раннего возраста, сколь и для питья.

Воду, используемую для приготовления пищи, нужно кипятить, применять специальные фильтры для дополнительной очистки или использовать бутилированную питьевую воду.

4. МОЙТЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ

Фрукты и овощи, особенно если они даются грудным детям в сыром виде, необходимо тщательно вымыть безопасной для употребления водой. Когда же есть вероятность, что такие продукты могут быть сильно заражены, нужно перед их употреблением снимать кожуру, а если это невозможно - подвергать тщательной термообработке.

Плохо промытые овощи, фрукты и ягоды, которые употребляются сырыми, могут стать источником кишечных инфекций, глистных заболеваний

5. ИЗБЕГАЙТЕ КОРМЛЕНИЯ ИЗ БУТЫЛОЧКИ

Для того, чтобы давать детям раннего возраста питье и жидкую еду, пользуйтесь ложкой и чашкой.

Следует мыть ложки, чашки, тарелки и прочую посуду сразу после кормления. Это облегчит их тщательное мытье.

Если все же приходится пользоваться бутылочками и сосками, их необходимо тщательно мыть и кипятить после каждого использования.

6. ИЗБЕГАЙТЕ СОПРИКОСНОВЕНИЯ МЕЖДУ СЫРЫМИ ПРОДУКТАМИ И ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩЕЙ

Приготовленная пища может быть заражена даже от малейшего соприкосновения с сырыми продуктами через руки, мух, утварь или грязные поверхности. Поэтому после обработки сырых продуктов нужно мыть руки. Точно также нужно тщательно вымывать посуду и приборы, которые использовались для сырых продуктов, прежде чем пользоваться ими для готовой пищи.

Добавление в приготовленную пищу любых новых ингредиентов также может занести болезнетворные организмы. В таких случаях пищу нужно повторно подвергнуть тщательной термообработке