

Приготовление детского питания в детских садах

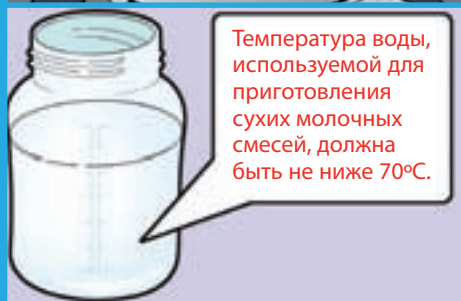
Для кормления детей, подверженных наибольшему риску, необходимо использовать стерильные жидкие смеси.



Мытье и стерилизация

Необходимо вымыть и простерилизовать всю посуду, используемую для приготовления детского питания и кормления.

Почему? В процессе мытья и стерилизации погибают болезнетворные бактерии, которые в противном случае могли бы развиваться в приготовленной смеси.



Температура воды, используемой для приготовления сухих молочных смесей, должна быть не ниже 70°C.

Температура воды должна быть не ниже 70°C

Температура воды, используемой для приготовления детского питания из сухих молочных смесей должна быть не ниже 70°C.

Почему? В воде такой температуры погибают болезнетворные бактерии, которые могут находиться в сухой смеси.



Быстро остудите смесь и сразу же используйте ее для кормления

Приготовленную смесь необходимо быстро остудить до необходимой температуры и сразу же использовать для кормления.

Почему? Чем дольше хранится приготовленная детская смесь, тем больше шансов, что в ней размножатся вредоносные бактерии.



Приготовленную смесь необходимо хранить в холодильнике

Заранее приготовленную смесь необходимо хранить до последующего кормления в холодильнике (при температуре не выше 5°C).

Почему? Низкая температура (не выше 5°C) замедляет или препятствует развитию болезнетворных бактерий.



Оставшуюся после кормления смесь необходимо выбросить

Смесь, не использованную в течение двух часов после кормления, необходимо выбросить.

Смесь, хранящуюся в холодильнике дольше 24 часов, необходимо выбросить.

Почему? Чем дольше хранится приготовленная детская смесь, тем больше шансов, что в ней размножатся вредоносные бактерии. В холодильнике Вы можете хранить смесь немного дольше, не опасаясь, что она причинит вред Вашему ребенку.



Всемирная организация здравоохранения

Отпечатано в Ирландии

Данный документ опубликован Департаментом ВОЗ по безопасности пищевых продуктов, зоонозам и болезням пищевого происхождения в сотрудничестве с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО)

Эл. почта: foodsafety@who.int

Веб-сайт: www.who.int/foodsafety

© Всемирная организация здравоохранения, 2007 г.



Данный документ подготовлен в сотрудничестве с Ирландским управлением по безопасности пищевых продуктов.