

Инструкция По Витаминизации Питания В Столовых Оу

Правильная организация питания детей в дошкольных учреждениях предусматривает обеспечение их потребности в таких пищевых веществах, как белки, жиры, углеводы и витамины. Особенно большое значение имеет витамин С. Microsoft Outlook Скачать Бесплатно Для Windows 7 [здесь](#). Доказано, что витамин С способствует наиболее оптимальному развитию детей, повышает их сопротивляемость к различным вредным факторам внешней среды, и в первую очередь к инфекционным заболеваниям.

Работа по теме: СанПиН столовая. Глава: Форма 4. [Скачать Бесплатно Образ Windows 7 Для Флешки](#). 'Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд'. На предприятии общественного питания в обязательном порядке должны находиться два вида моечных отделений. Моечное отделение кухонной.

Но он легко разрушается при хранении продуктов, их термической обработке, особенно при нарушениях технологии приготовления блюд. Даже при правильно составленном меню, включении в него достаточного количества овощей и фруктов не всегда удаётся обеспечить необходимое содержание в рационах детей витамина С. Детектор Лжи Скачать Бесплатно На Компьютер [подробнее](#). Особенно остро ощущается недостаток этого витамина в зимне-весеннее время. В связи с этим в дошкольных учреждениях, как и во многих детских лечебно-профилактических учреждениях, введена обязательная витаминизация пищи аскорбиновой кислотой. С-витаминизация пищи должна проводиться во всех дошкольных учреждениях в течение года. Скачать Бесплатно Игру На Компьютер Сталкер [далее](#).

С-витаминизацию пищи в дошкольном учреждении проводит старшая медицинская сестра (медицинская сестра) или работник пищеблока, ответственный за проведение витаминизации. С-витаминизация пищи проводится в соответствии с инструкцией Министерства здравоохранения. Витаминизируют обычно третьи или первые блюда непосредственно перед раздачей их в группы.

Аскорбиновую кислоту (из расчёта по 35 мг на ребёнка в возрасте до 3 лет и по 40 мг - от 3 до 7 лет) растворяют в небольшом количестве жидкой части блюда, а затем выливают в котёл, снятый с огня, и тщательно перемешивают. Витаминизированное блюдо должно быть сразу же роздано в группы: при длительном его хранении витамин С разрушается. На пищеблоке ведётся специальный журнал по С-витаминизации питания, в котором медицинская сестра (или другой работник, осуществляющий С-витаминизацию) ежедневно отмечает название витаминизированного блюда, число порций, общее количество введённой аскорбиновой кислоты и время проведения витаминизации блюда. С-витаминизацию питания детей в дошкольных учреждениях следует проводить регулярно, круглогодично, не прерывая ее в летне-осенний период, как это нередко практикуется в ряде учреждений. Проведённые за последние годы научные исследования по обеспеченности детей основными витаминами показали, что даже при правильно организованном питании детей, включении в их рационы достаточного количества свежих овощей и фруктов, потребность их в витамине С удовлетворяется недостаточно. Лабораторные исследования витаминной ценности многих блюд детского питания показали, что фактическое содержание в них витамина С часто бывает во много раз ниже того количества, которое определяется расчётным путём по таблицам химического состава пищевых продуктов. Это объясняется значительными потерями витамина С во время термической обработки продуктов.

[Унистим Dm 2a Инструкция По Применению, Программа Для Изменения Pdf Файлов Скачать Бесплатно, Скачать Сборник Игровых Автоматов Бесплатно На Пк, Кабель Са 42 Драйвер, Модуль Windows Media Components Скачать Бесплатно](#)