

МОЛОЧНАЯ КУХНЯ



«МОЛОКО - ЭТО ИЗУМИТЕЛЬНАЯ ПИЩА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ САМОЙ ПРИРОДОЙ»

Рациональное питание детей раннего возраста является одним из ведущих условий их правильного гармоничного развития. Особого внимания требует организация питания детей первого года жизни.

Для ребенка до года самый лучший вид питания – грудное молоко. Но бывает так, что уже с первых дней жизни кормление ребенка грудью невозможно по самым разным причинам. В помощь курским родителям много лет назад было организовано производство специальной молочной продукции в муниципальном бюджетном учреждении здравоохранения "Молочная кухня".



О пользе и ценности молока слагаются легенды. Недаром этот продукт упоминается в пословицах и поговорках народов всего мира. А уж когда речь заходит о детях, то тут оно и вовсе является незаменимым продуктом.

Полезные свойства молока просто неоценимы, ведь оно помогает заложить иммунитет в детстве, поддержать здоровье во время болезней, обеспечить гармоничное физическое развитие. Чем младше ребенок, тем значительнее влияние питания на его последующее здоровье. Первые 2 года жизни детей являются важнейшими периодами закладки основ здоровья, формирования правильного пищевого поведения, развития и укрепления иммунитета малышей.



АССОРТИМЕНТ

- ▣ Молоко
- ▣ Кефир
- ▣ Творог
- ▣ Биолакт

Изготовление специальных молочных продуктов детского питания осуществляется в соответствии с «Инструкцией по приготовлению детских молочных смесей на молочных кухнях системы здравоохранения» № 4724-88 от 28 ноября 1988 г.

СРОКИ ВВЕДЕНИЯ И ОБЪЕМ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТЯМ ОТ 0 ДО 2Х ЛЕТ

Возраст	Адаптированная смесь, количество коробок в месяц (1 коробка =350 гр.)	Сухие каши, количество пачек в месяц(1 пачка = 200-220 гр.)	Молочные, жидкие и пастообразные продукты в день
0-1 мес.	8		
1-2 мес.	8		
2-3 мес.	9		
3-4 мес.	9		
4-5 мес.	7		
5-6 мес.	5	3	
6-7 мес.	4	3	Творог - 25 гр. Молоко - 200,0 гр.
7-8 мес.	2	3	Творог - 50,0 гр. Кефир - 180,0 гр. Молоко - 200,0 гр.
8-9 мес.	2	4	Творог - 50,0 гр. Кисло-молочные продукты - 500,0 гр.
9-10 мес.	2	4	Творог - 50,0 гр. Кисло-молочные продукты - 500,0 гр.
11-12 мес.	2	4	Творог - 50,0 гр. Кисло-молочные продукты - 500,0 гр.
1 год-1год 3 мес.		3	Творог - 50,0 гр. Кисло-молочные продукты - 600,0 гр.
1 год 3 мес. - 2 года.		2	Творог - 50,0 гр. Кисло-молочные продукты - 600,0 гр.

КЕФИР

Процесс приготовления кефира

*В **8:00** фильтрованное молоко подвергается высокотемпературной тепловой обработке в пищеварочном котле, после чего разливается по кастрюлям и охлаждается до температуры **22-25°C**. В **11:00** в охлажденное молоко вносится закваска кефирных грибков. Затем приготовленное молоко, с внесенной в него закваской разливается в стерильные бутылки, закупоривается, и бутылки передаются в термостатную камеру для сквашивания кефира при температуре **18-20°C** в течение **8-12** часов. Окончание сквашивания кефира наступает к **19-23** часам, после чего кефир проходит стадию созревания и готовым продуктом считается на следующее утро (к **10:00**)*

Приготовление кефира

Внесение закваски,
охлаждение



Укупоривание



Розлив



Сквашивание
Охлаждение
Хранение

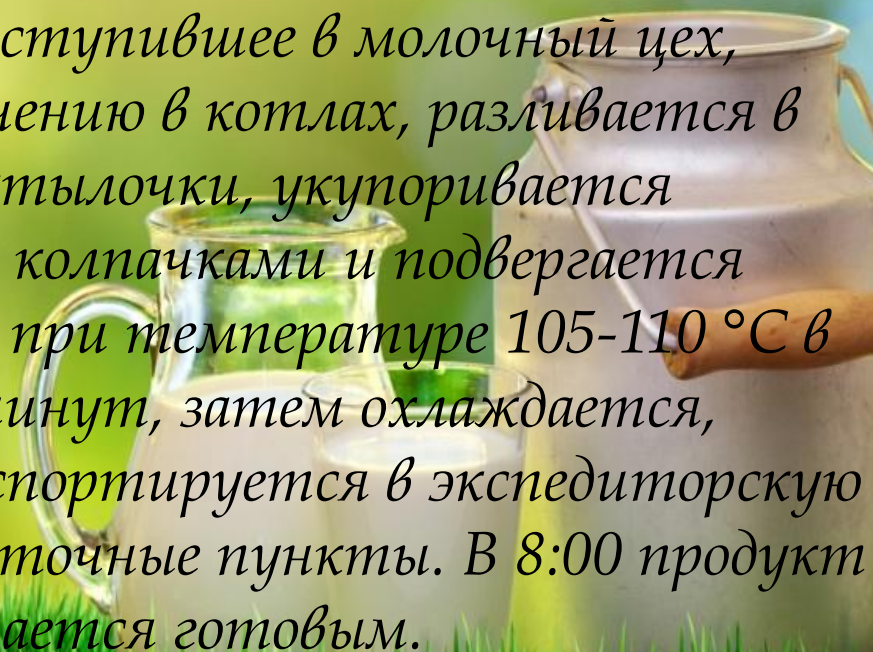


СКВАШИВАНИЕ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

МОЛОКО

Процесс приготовления стерилизованного молока

В 7:00 молоко, поступившее в молочный цех, подвергается кипячению в котлах, разливается в стерильные бутылочки, закупоривается металлическими колпачками и подвергается тепловой обработке при температуре 105-110 °С в течение 10-15 минут, затем охлаждается, маркируется и транспортируется в экспедиторскую для доставки на раздаточные пункты. В 8:00 продукт считается готовым.



Процесс приготовления МОЛОКА

Кипячение в котлах



Охлаждение



Розлив и
укупоривание



ТВОРОГ

Процесс приготовления творога

Фильтрованное молоко, поступившее в творожный цех, подвергается высокотемпературной тепловой обработке в пищеварочных котлах, затем разливается по кастрюлям и охлаждается до температуры **25-30°C**. В **15:00** в остывшее молоко вносится закваски кефирного грибка. Сквашивание творога длится **16-18** часов до **7:00** следующих суток. Далее творог подогревается в течение **40** минут для отделения сыворотки, затем охлаждается, откидывается в стерильные марлевые мешки. После самопрессования творог фасуется в стерильный пергамент, маркируется, раскладывается в стерильные пластиковые контейнеры.

Процесс приготовления ТВОРОГА



БИОЛАКТ

Процесс приготовления биолакта

Фильтрованное молоко кипятится в пищеварочном котле, после чего охлаждается до температуры 22-25°C. Затем в него вносится сахарный сироп, подогретый до температуры 40-50°C. Смесь нагревают до 90-95°C, выдерживают при этой температуре 10-15 мин., затем охлаждают до 37-40°C и вносят закваску. В 9:00 приготовленное молоко, с внесенной в него закваской разливается в бутылки, укупоривается, и сквашивается в термостатной при температуре 37°C в течение 4-5 часов. Окончание сквашивания наступает к 13-13:30. Затем биолакт охлаждают до 8-10°C и выдерживают при этой температуре в течение 3 часов для созревания. Готовым биолакт считается к 16:30.

Приготовление биолакта



Внесение сиропа и закваски



Сквашивание в
термостатной





ЗАКВАСКА

Для приготовления кефира и творога используется закваска кефирных грибков, содержащих специально отобранные штаммы молочно-кислых бактерий, обладающих антибактериальной, ферментативной активностью и невысокой кислотообразующей способностью.

Для приготовления биолакта используется закваска из специально подобранных штаммов (97 и 630) кисломолочных бактерий, обладающих антибактериальной, ферментативной активностью и невысокой кислотообразующей способностью. Так как штаммы обладают различными свойствами, их культивируют отдельно друг от друга и вносят в разных количествах при приготовлении продукта.

Приготовление закваски



Уход за грибками.

- Для получения грибковой закваски грибки помещают в пастеризованное и охлажденное до $20 \pm 2^\circ\text{C}$ молоко из расчета одна часть грибков на 30-50 частей молока.
- **Промывка грибков:** закваску перемешивают и процеживают через дуршлаг (сито) в чистую посуду. Грибки, оставшиеся на сите, промывают молоком температурой $20 \pm 2^\circ\text{C}$ с помощью ложечки над другой посудой. После промывания грибки помещают в свежее пастеризованное и охлажденное молоко (см.п.1). Промывают грибки 1- 2 раза в неделю. Оставляют в прохладном месте до полного сквашивания.
- Полученную грибковую кефирную закваску применяют для приготовления кефира. Если закваску не используют сразу, её хранят при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$ не более 72 часов.
- При возможных пороках закваски рекомендуется:
 - - при ослаблении активности, появления неспецифического (простоквашного) вкуса закваски, вспучивании и излишнем газообразовании следует строго следить за температурой сквашивания $20 \pm 2^\circ\text{C}$, постоянным соотношением между грибками и молоком и не удлинять процесс сквашивания.
 - - при обсеменении грибковой закваски бактериями групп кишечной палочки закваску вместе с грибками оставляют на 2 суток до нарастания кислотности до $120-140^\circ\text{T}$.
 - - для предотвращения плесневения грибков и закваски систематически, не менее 2-х раз в день, перемешивают.
 - - в случае ослизнения кефирных грибков и появления тягучести в закваске, снижают температуру сквашивания до $17 \pm 2^\circ\text{C}$, строго следят за температурой помещения, правильностью соблюдения соотношения между грибками и молоком.

Продукция, выпускаемая на Молочной кухне отличается от магазинной. Молоко, которое получают дети, проходит обработку в автоклаве, что исключает любую возможность нахождения в нем вредных микроорганизмов. Кефир готовится на живой закваске кефирного грибка. Молоко, после внесения закваски, разливается по стерильным бутылочкам и сквашивается прямо в них. Творог также готовится на закваске из кефирных грибков, без добавления каких-либо консервантов. Кефир и творог, приготовленные таким способом, нормализуют микрофлору кишечника, кроме того, творог – источник кальция, который необходим для здоровья зубов и костей.

«Биолакт»

В состав закваски «Биолакта» входят термофильный стрептококк и ацидофильная палочка. Ацидофильная палочка относится к группе молочнокислых бактерий, которых объединяет одно общее свойство – синтезировать молочную кислоту. Благодаря этому подавляется рост болезнетворных микробов. Ацидофильная палочка принимает участие в пищеварении и обмене веществ, оказывает благоприятное действие на микрофлору кишечника, сохраняя эти свойства на фоне лечения антибиотиками. Кроме того, ацидофильная палочка обладает иммуномодулирующим действием. Эти лактобактерии защищают организм при острых кишечных инфекциях у детей, стимулирует выработку иммуноглобулина А в слюне и кишечнике. Еще одно важное свойство «Биолакта» - это улучшение аппетита у ребенка, благодаря выработке заквасочными микроорганизмами молочной кислоты. Это особенно оценят мамы «малоежек».

Главная задача МБУЗ «Молочная кухня» - обеспечение качественной молочной продукцией подрастающего поколения жителей нашего города..

Вся продукция молочной кухни изготовлена только из натурального коровьего молока с добавлением «живых» и полезных заквасочных культур. В процессе производства не используются консерванты, ароматизаторы и стабилизаторы. Используемое молоко проходит ежедневный лабораторный контроль на соответствие санитарно - эпидемиологическим нормам. В связи с отсутствием консервантов и прочих добавок срок хранения продукции 36 часов, что гарантирует свежесть и высокое качество продукции.