**Наумова Л.А. группа 203-1**

**Тема № 9** (6 часов). Диетическое питание, питание детей до 3х лет. Анализ ассортимента. Хранение. Реализация.

**Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста –** это продукция детского питания, предназначенная для питания детей в возрасте от рождения до трех лет, состав и свойства которой должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям и обеспечивать эффективную усвояемость.

Классификация детского питания:

1. Молочные смеси

а) адаптированные

б) неадаптированные

в) для больных детей

2. Консервированные продукты

а) каши, пюре

б) соки, йогурты

в) джемы, другие

**В соответствии с СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» на упаковке должна содержаться следующая информация:**

1. наименование пищевого продукта;
2. наименование и местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения;
3. товарный знак изготовителя (при наличии);
4. масса нетто или объем;
5. состав продукта;
6. пищевую ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ, и энергетическую ценность (при обогащении продукта - % от суточной потребности);
7.условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
8. дата изготовления и дата упаковывания;
9. срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
10. способ приготовления (при необходимости);
11. рекомендации по использованию;
12. обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
13. наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) (в случае их присутствия в количестве более 0,9%).
14. Возрастные рекомендации.

Хранение:

Условия и сроки хранения продуктов детского питания зависят от их вида и упаковки. Поскольку почти все продуктов детского питания консервируются сушкой, пастеризацией или стерилизацией, они относятся к продуктам среднего или длительного срока хранения. Такие продукты детского питания должны храниться при температуре не выше 15 – 25оС и при относительной влажности воздуха не более 70 – 75% в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Исключение составляют жидкие кисломолочные продукты (относящиеся к скоропортящимся), которые имеют следующие условия хранения: температура (4 ± 2 °С) и непродолжительный срок годности (от 24 до 72 ч). Продукты детского питания, содержащие пробиотики, хранятся при комнатной температуре в соответствии с указаниями производителя. Очевидно, что при производстве продуктов, содержащих микроорганизмы, неизбежно обсеменение первичной и вторичной упаковок. При попадании в помещения аптеки таких продуктов возможна контаминация воздуха и соответственно других лекарственных препаратов и товаров аптечного ассортимента. В этой связи целесообразно организовать отдельное хранение детского питания с пробиотиками от других групп аптечных товаров.

Критериями окончания сроков хранения длительно - и средне хранящихся продуктов детского питания являются прогоркание жира в продуктах на зерновой, молочной, мясной основах, микробиологическая порча консервов и кисломолочных продуктов, а также снижение пищевой, в том числе витаминной, ценности.

После вскрытия упаковки сроки годности продуктов детского питания значительно уменьшаются. Так, жидкие молочные и кисломолочные продукты детского питания после вскрытия должны храниться при температуре +2, +6 С не более 12 ч, а адаптированные молочные смеси — не более четырех недель.

Реализация:

Детское питание из аптеки отпускается по требованию покупателя без рецепта.

**Диетическое питание** – это лечебное и профилактическое питание, сочетающее в себе комплекс сбалансированных витаминов, минералов, белков, жиров и углеводов.

В ассортименте диетического питания выделяют:

**1. Энпиты –** сухие молочные питательные смеси для энтерального питания с повышенным или пониженным содержанием основных пищевых ингредиентов.

**-** белковый для введения в рацион дополнительного белка;

- жировой для повышения энергетической ценности рациона и обогащения полиненасыщенными жирными кислотами при отставании в физическом развитии;

- обезжиренный для уменьшения в рационе жира и сохранения нормального уровня белка при дисфункции кишечника, гипотрофии, муковисцидозе, ожирении;

- противоанемический энпит

**Низколактозные смеси** – продукты, изготовленные на молочной основе, освобождённой от лактозы; используется при различных формах ферментной недостаточности (лактозная, галактоземия).

**Безбелковые продукты** – это макаронные изделия, концентраты для домашнего приготовления хлеба, кексов, желированных десертных блюд. Вырабатываются на основе пшеничного и кукурузного крахмала, отличаются низким содержанием белка.

**Требования к маркировке пищевой продукции:**

Технический регламент ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят Решением Комиссии ТС N 881 от 09.12.2011 г вступил в силу с 01.07.2013

Маркировка должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства - члена ТС при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) ТС.

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции;

3) количество пищевой продукции;

4) дату изготовления пищевой продукции;

5) срок годности пищевой продукции;

6) условия хранения пищевой продукции (для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки);

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или ФИО и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных настоящим ТР ТС, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или ФИО и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза EAC.

Хранение:

Продукты диетического питания должны храниться при температуре не выше 15 – 25оС и при относительной влажности воздуха не более 70 – 75% в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. После вскрытия упаковки сроки годности продуктов диетического питания значительно уменьшаются.

Реализация:

Диетическое питание из аптеки отпускается по требованию покупателя без рецепта.