

Який термін споживання хліба у дошкільному навчальному закладі

Запитання

Зазвичай продукти харчування замовляють з розрахунку на кількість дітей, яка була напередодні. Та з огляду на сезонні явища коливання кількості дітей бувають значними. І найважче вгадати з продуктами щоденного споживання. Як діяти, якщо, приміром, хліба замовили на 130 дітей, а їх прийшло лише 90? Чи можна, щоб не перевищувати норми споживання, дати дітям хліб одного завозу протягом двох днів? Які умови зберігання хліба забезпечувати?

Відповідь

Термін споживання хліба [Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах](#), затвердженою спільним наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227, не визначено. А тому потрібно орієнтуватися на дані, вказані на етикетці чи упаковці хліба.

Продукти харчування та продовольчу сировину у дошкільний заклад доставляють із супровідними документами. Така вимога встановлена пунктом 15 [Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах](#), затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329.

У відповідних документах і має бути зазначений термін споживання хліба. Його відліковують від моменту випічки, а не доставки.

Зазвичай термін споживання хліба:

- пшеничного — близько 40 год.
- житнього — не більше 72 год.

Якщо термін перевищено, то корисний продукт втрачає свою цінність, стаючи джерелом токсинів і хвороботворної цвілі.

Після кількаденного зберігання погіршуються смакові та органолептичні якості хліба:

- скоринка втрачає блиск
- м'якушка, набуваючи жорсткості, втрачає пружність, здатність до набухання.

Такі зміни пов'язані з процесами усихання й черствіння.

Усихання зумовлене втратою вологи, а черствіння — фізико-хімічними та колоїдними процесами, що відбуваються в крохмалі та білках хліба і викликають погіршення структурно-механічних властивостей м'якушки хліба під час зберігання.

Такий хліб можна використати, наприклад, для приготування котлет

Житній і пшеничний хліб зберігають окремо один від одного

У дверцятах шафи для хліба передбачають отвори для вентиляції

Полиці або лотки для зберігання хліба раз на тиждень протирають білою тканиною, змоченою 1% розчином столового оцту

