В Горловке возобновлена бесплатная выписка готовой молочной продукции детям первого года ж

Горловский Медиа Портал
26.01.12 15:19

Вчера, 25 января, после двухлетнего перерыва, в Горловке возобновлена бесплатная выписка готовой молочной продукции детям первого года жизни. На питание маленьких жителей выделено 900 тысяч грн.

Представители СМИ посетили детскую молочную кухню, находящуюся в ж/м Солнечный (Калининский район), дабы своими глазами увидеть как и в каких условиях происходит производство и выдача продукции.

Всего в Донецкой области действует 12 подобных учреждений, 2 из которых находятся в Горловке: одно обеспечивает молочной продукцией маленьких жителей Центрально-городского района, включая Пантелеймоновку, а второе обслуживает пос. Кондратьевку, Калиновку, Изотова, Никитовку, пос. Гольму, Новогорловку, ж/м Строителей, ж/м Комсомольский и пос. Зайцево.

Для увеличения нажмите на изображение

Как рассказала главный врач Центра первичной медико-санитарной помощи №1 Неля Якунина, на сегодняшний день продукцию данной молочной кухни получают 563 ребенка. Из них 274 ребенка первого года жизни по решению горисполкома, 10 детей из малообеспеченных семей в возрасте до 2-х лет, остальные так называемые «платники» - по назначению медиков и желанию родителей. Некоторые продукты, изготавливаемые молочной кухней, полезны не только малышам, но и взрослым.

«Ежедневно мы получаем 400 литров молока и из него производим 1700 порций продукции, а именно: творог, кефир, молоко, бифилакт и лактобактерин.

Уже третий год подряд мы сотрудничаем с Красносельским фермерским хозяйством, расположенном в Артемовском районе. Молоко, поставляемое им, обладает качеством и высоким показателям плотности, которому позавидует любой производитель. Средний коэффициент жирности красносельского молока составляет 4,5%.

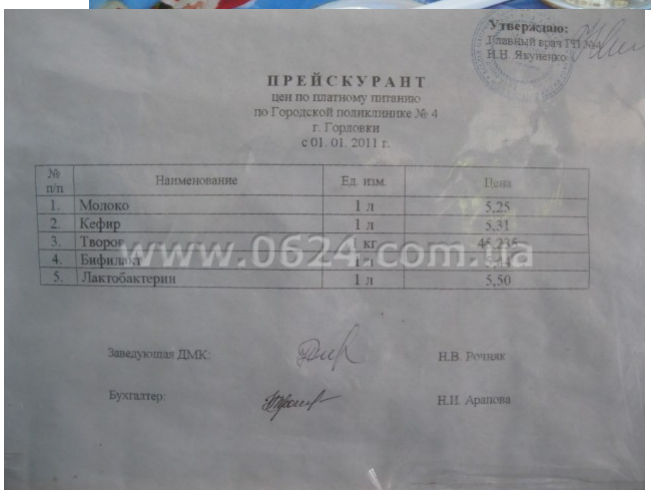
Для увеличения нажмите на изображение

Для тех, кто не попадает в льготную категорию населения, цены на продукцию, в общем-то, лояльные. Так, 1 литр молока обойдется всего в 5 грн. 25 коп., 1 литр кефира - 5 грн. 31 коп., 1 литр бифилакта - 5 грн. 44 коп., 1 литр лактобактерина - 5 грн. 50 коп.

Самым дорогим выйдет творог - 45 грн. 23 коп. за килограмм, но попробуйте такое количество еще съесть» , - рассказала о ценовой политике учреждения заместитель начальника отдела здравоохранения по материнству и детству Людмила Бабич.

Журналистов провели по всем «святая-святых» - цехам и лабораториям, в которых молоко проходит все стадии обработки: от привоза, стерилизации, закваски и до выдачи конечному потребителю.

«Мы работаем по технологиям, которые, ввиду своей трудоемкости и сложности, уже практически не используются, но благодаря которым продукция сохраняет все полезные свойства, витамины и микроэлементы. Весь процесс проходит с соблюдением санитарно-гигиенических условий и установленных норм» , - поделилась тонкостями технологического процесса заведующая детской молочной кухней Наталья Рочняк.



Для увеличения нажмите на изображение

Персонал молочной кухни уверен в качестве изготавливаемых продуктов. В конце экскурсии представителей СМИ пригласили на дегустацию продукции, и, попробовав, скажу вам честно, некоторые ее виды действительно дают большую фору известным торговым маркам.

Употребляйте ежедневно, независимо от возраста, молочную или кисломолочную

продукцию - она содержит полезные бифидо- и лактобактерии. Этим вы укрепите свой иммунитет, а это важно, особенно в холодное время года, и… будьте здоровы!

Антон Дерюгин, "Горловский Медиа Портал"