

## **XII российский форум с международным участием «Здоровое питание с рождения: медицина, образование, пищевые технологии. Санкт-Петербург- 2017».**



Форум **«Здоровое питание с рождения: медицина, образование, пищевые технологии. Санкт-Петербург- 2017»** проходил 9-10 ноября 2017 года в бизнес- центре отеля **«Парк Инн Пулковская»**.

Форум входит в список мероприятий, курируемых Правительством Санкт-Петербурга, Законодательным собранием Санкт-Петербурга, Комитетом по здравоохранению Правительства Санкт-Петербурга, Комитетом по социальной политике Санкт-Петербурга, Комитетом по здравоохранению Ленинградской области.

Среди организаторов мероприятия - Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» Секция «Новое в пищевых технологиях. Технология и организация создания продукции для общественного питания».

Ведущие преподаватели ВШБТиПТ - руководитель образовательной программы по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» **К.Т.Н.**,

**доцент Барсукова Н.В.** и **к.т.н., профессор Куткина М.Н.** – являлись сопредседателями научного оргкомитета Форума. **К.т.н., доцент Елисеева С.А.** приняла участие в работе организационного комитета Форума.

С докладами на Форуме выступили ведущие преподаватели, магистранты, студенты ВШБТиПТ.

## МЕНЮ ИЗ КОРМА ДЛЯ ДЕТЕЙ 1-3 ГОДА

Наименование	Масса
Циклическое меню с 24 часами пребывания в ДОУ	800г/сут, 1
Сыр 2,5% жирности	77
Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями 2,5% жирности	77
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности, срок хранения 5-10 сут	225
Творог 1% жирности	20,7
Сметана 12% жирности	8,7
Сыр полутвердый	4,2
Мясо говядины б.к (лопатка)	47
Печень говяжья замороженная	8
Мясо индейки-бройлера (тушка) замороженное, 1 сорт	24,5
Сельдь соленая слабой соли и.р. 1 сорт	8,8
Филе Трески мороженое, в.к	27,1
Птица куриное филе/шея столовое, 1 кг/п	0,53 шт.
Масло сливочное несоленое 82,5%, в.с	17,3
	182,3



Очень большое внимание в докладах было уделено вопросам новых подходов к организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями, вопросам пищевой инженерии продуктов функционального и специализированного назначения, а также направлениям совершенствования технологий продукции общественного питания и др.

Представленные доклады вызвали оживленную дискуссию и привлекли внимание врачей, преподавателей и студентов медицинских вузов, принимавших участие в Форуме.



Работа коллектива Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий была высоко оценена оргкомитетом в лице профессора Булатовой Е.М., главного специалиста по питанию детей Комитета по здравоохранению Правительства Санкт-Петербурга и СЗФО.

