



КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ДОШКОЛЬНИКОВ ЛЕТОМ 4.3



Инструктор по
физической культуре:
Казанцева А.А.

Купаться в открытых водоёмах можно начиная с двух лет. Место для купания должно быть неглубоким, ровным, с медленным течением. Прежде чем дать ребёнку возможность самостоятельно войти в воду, необходимо убедиться в том, что в данном месте нет ям, глубокой тины, коряг, острых камней. В воде вместе с ребёнком обязательно должен находиться взрослый.



При купании необходимо соблюдать правила:

1. Нельзя купаться сразу после еды, должно пройти не менее 1, 5 часа от приема пищи.
2. Если температура воды до +19 градусов, то находится ребенку в воде можно **не более 15 минут**
3. Если ребенок долго был на солнце, перед купанием ему необходимо побыть в тени, чтобы остыть и входить в воду медленно.
4. Смотрите внимательно на пляже за своими детьми, находитесь неподалеку от них. Помните, что помочь Вашим детям на воде сможете только Вы сами.
5. Купаться ребенок должен под присмотром взрослого, умеющего плавать. Наблюдайте внимательно за играми детей даже на мелководье.
6. Купаться необходимо только в специально оборудованных местах, где есть спасатели и медицинский работник, которые могут оказать помощь.

Летом мало кто из родителей удерживается от соблазна напоить малыша парным молоком или угостить его немытыми ягодами из сада, овощами с огорода. Парное молоко очень вредно для маленьких детей, поскольку в отличие от молока, прошедшего тепловую обработку и стерильно упакованного, оно может вызвать не только кишечные расстройства, но и инфекционные заболевания.

Такие ягоды, как клубника, малина и земляника необходимо мыть особенно тщательно. Немытая или плохо промытая зелень "со своего огорода" может привести к развитию у ребенка иерсиниоза, известного также под названием "псевдотуберкулеза" или "мышинной лихорадки".



Даже обычные для ребенка продукты питания в жаркое время года быстро портятся, а срок их хранения сокращается.

Недопустимо поить ребенка сырой водой, даже родниковой или после очистки через фильтр.

Как избежать пищевого отравления:

- Мойте руки до и после того как дотронулись до пищи.
- Горячую пищу следует разогревать и подавать в горячем виде. Готовьте мясо и молочные продукты при температуре не ниже 70 градусов.
- Скоропортящиеся продукты можно держать не в холодильнике - при комнатной температуре (около 20 градусов) - не более 2-х часов. Если в жару вы отправились на пикник, то время хранения продуктов снижается до 1 часа.



shutterstock.com · 1055196245

- После соприкосновения с сырым мясом посуду необходимо вымыть самым тщательным образом, а разделочную доску лучше отдраить жесткой губкой.
- Во время приготовления и разогрева пищи в микроволновой печи периодически помешивайте ее или пробуйте, взяв продукт из разных мест, т.к. температура в СВЧ распределяется недостаточно равномерно.
- Перегретый автомобиль превращается в настоящий инкубатор микробов. Продукты можно держать в машине не дольше, чем время таяния мороженого.

