



Департамент образования Мэрии г. Грозного
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №65» г. Грозного
(МБОУ «СОШ №65» г. Грозного)**

Соблжа-Г1алин Мэрин дешаран Департамент
**Соблжа-Г1алин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соблжа-Г1алин «Йуккъера йукъардешаран школа № 65»
(Соблжа-Г1алин МБЙХЪ «ЙЙШ № 65»)**

П Р И К А З

№ _____

г. Грозный

О витаминизации блюд

На основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к питанию обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях их соблюдения, п р и к а з ы в а ю:

1. Разработать инструкцию по проведению С-витаминизации питания в школе (приложение №1).

2. Назначить за проведение витаминизации третьих блюд медицинского работника Хаджиханову В.А.:

2.1. Медицинскому работнику Хаджихановой В.А.:
регистрировать в «Журнале проведения третьих и сладких блюд» дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами.

2.2. Повару Магаевой Р.Р. проводить С-витаминизацию третьих блюд согласно инструкции (приложение 1).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

подпись

М-А. Мусаев

С приказом
ознакомлены:

подпись

Х.Р.Мумаева

подпись

Магаева Р.Р.

Инструкция по проведению С-витаминизации питания в школе

1. С-витаминизацию готовых блюд в школах рекомендуется проводить в зимне - весенний период, а в районах Крайнего Севера - **круглогодично**.
 2. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей о проводимой витаминизации.
 3. Ежедневно витаминизируются только первые или третьи блюда обеда или молоко.
Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в т.ч. чай.
 4. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности человека в витамине С:
 - **60 мг для детей в возрасте от 7 до 11 лет;**
 - **70 мг для детей и подростков в возрасте от 11 и старше****В период летних каникул:**
 - **20 мг для детей в возрасте от 7 до 11 лет;**
 - **25 мг для детей и подростков в возрасте от 11 и старше**
 5. Витаминизация на пищеблоке проводится ответственным лицом из поварского персонала, под контролем медицинского работника.
 6. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.
 7. **Способ витаминизации первых блюд:** таблетки аскорбиновой кислоты, рассчитанные по числу порций (или соответственно отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке), кладут в чистую тарелку, куда заранее налито небольшое количество (100 - 200 мл) жидкой части блюда, подлежащего витаминизации, и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником, тарелку ополаскивают жидкой частью этого блюда, которую тоже выливают в общую массу блюда.
- При витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета, соответствующего потребности детей данного возраста в аскорбиновой кислоте, но не более 175 мг. аскорбиновой кислоты на 1 л молока (во избежание его свертывания). Практически витаминизацию молока можно проводить

лишь для детей в возрасте до 1 года. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

8. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищенном от света, сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

9. Данные по С-витаминизации записываются в специальный журнал, где указывается дата и час витаминизации, наименование витаминизированного блюда, количество витаминизированных порций, доза витамина на порцию, общая масса взятой аскорбиновой кислоты, медицинским работником.

10. Основание:

- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- СанПин 2.4.4.2821 - 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».