

ПРИКАЗ №29

«О витаминизации блюд»

На основании требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях их соблюдения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разработать инструкцию по проведению С – витаминизации питания в школе(приложение 1).
2. Назначить за проведение С – витаминизации третьих блюд:
 - 2.1 Шуаева А.А., медицинского работника в рамках договора с МБУЗ ЦРБ, по согласованию:
регистрировать в «Журнале проведения С – витаминизации третьих и складских блюд «дату, время витаминизации, кол-во порций, кол-во вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а так же сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами;
 - 2.2.1 Алиевой Ф.Ш. , повара в рамках договора ООО ПКЦ «перевал» , по согласованию – проводить С- витаминизацию третьих блюд согласно инструкции (приложение 2)
3. Возложить ответственность за организацию питания обучающихся на себя:
- директор Гаджибеков М.В,

Директор МКОУ «Шиназская НОШ»

Гаджибеков М.В.

С приказом ознакомлены

Алиева Ф.Ш.

04.09.2020 год.

Гаджибеков М.В.

04.09.2020год.



''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».