

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кучукская средняя общеобразовательная школа»
Шелаболихинского района Алтайского края
ПРИКАЗ**

«01» сентября 2022 г.

№ 102 – «о»

О витаминизации блюд

с. Кучук

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 ответственными за проведение С- витаминизации третьих блюд и ведение журнала С-витаминизации Курлыкину Татьяну Яковлевну, повара школьной столовой (Кучук), Молоткову Ирину Ивановну, повара школьной столовой (филиал Ильинка);
3. Поварам школьных столовых, проводить С- витаминизацию третьих блюд согласно инструкции.
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Коваленко Наталью Владимировну, Журкину Светлану Анатольевну, исполняющих обязанности педагога-организатора, ответственных за организацию питания в школе.

Директор школы -

В.Ф.Кутькова

С приказом ознакомлены:

« ____ » _____ 2022 г. _____ Т.Я. Курлыкина

« ____ » _____ 2022 г. _____ И.И. Молоткова

« ____ » _____ 2022 г. _____ Н.В. Коваленко

« ____ » _____ 2022 г. _____ С.А. Журкина

”Инструкция по проведению С-витаминизации питания в школе”

1. С-витаминизацию готовых блюд в школах проводить ежедневно в осенне-зимний-весенний периоды.
2. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, и при обязательном информировании родителей о проводимой витаминизации.
3. Ежедневно витаминизируются только 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 – поваром школьной столовой.
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.
10. Норма введения витаминов в учебное время:
50 мг – для детей от 3 до 6 лет;
60 мг – для детей от 6 до 11 лет;
70 мг – для детей от 11 до 18 лет.,