К

приказу № 80-в от от 02.09.2020

**’’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 лицо 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 «Санитоарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - СанПин 2.4.4.2821- 10 «Санитоарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».