



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА
(Тюменская область)

КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»
(КОУ «Берёзовская школа-интернат»)

628140, Тюменская обл., Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Березовский район, пгт. Березово, ул. Шмидта 6,
тел./факс: (34674) 2-20-58; 2-44-79, E-mail: internat_ber@mail.ru, ОКПО 44703688, ОГРН 1028601580116, ИНН/КПП 8613004270/861301001

ПРИКАЗ
О витаминизации блюд

25.06.2024

№ 123

Во исполнение СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях их соблюдения и укрепления здоровья обучающихся, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

1. Назначить ответственной за проведение С - витаминизации третьих блюд Кених Н.М. - медицинского работника, в рамках договора с МБУ «Берёзовская центральная районная больница» по согласованию:

1.1. Медицинскому работнику регистрировать в «Журнале проведения С-витаминизации 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;

3. Поварам Скрипченко Р.А., Тарасенко Н.Т., Дубину Д.А. проводить С- витаминизацию третьих блюд согласно инструкции (приложение 1)

4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заведующую производством Донецкову Е.Н.

Директор

Н.В.Зюзина

С приказом ознакомлены:

Донецкова Е.Н. _____ « 25 » 06 2024

Кених Н.М. _____ « 25 » 06 2024

Скрипченко Р.А. _____ « 25 » 06 2024

Тарасенко Н.Т. _____ « 25 » 06 2024

Дубин Д.А. _____ « 25 » 06 2024

Инструкция по проведению С-витаминизации питания в школе-интернате

- 1 С-витаминизацию готовых блюд в школах рекомендуется проводить в зимне-весенний период, а в районах Крайнего Севера - круглогодично.
5. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей о проводимой витаминизации;
6. Ежедневно витаминизируются только третьи блюда.
7. **Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в т.ч. чай.**
4. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности человека в витамине С согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

-50 мг для детей в возрасте 3-7 лет

-60 мг для детей в возрасте от 7 до 11 лет;

-70 мг для детей и подростков в возрасте от 11 лет и старше

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Витаминация на пищеблоке проводится поварами под контролем медицинского работника или лицом ответственным за питание.

6. Витаминация 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.

8. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищенном от света, сухом, прохладном месте.

9. Данные по С-витаминации 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 или ответственным лицом.

10. **Основание:** СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях их соблюдения и укрепления здоровья обучающихся, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».