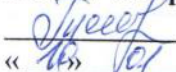



МАОУ «Первомайская средняя общеобразовательная школа»
Первомайского района Оренбургской области

Согласовано:

Председатель профсоюзной организации
МАОУ «Первомайская СОШ»



З. А. Телимбаева
«16»  2019 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. С-витаминизация готовых блюд в школе проводится в зимне-весенний период.
Примечание: С-витаминизация пищи проводится администрацией по специальному предписанию органов здравоохранения, согласованному с соответствующими ведомствами, в том числе и с местными Советами профсоюзов. По специальному разрешению санэпидстанции С-витаминизация готовой пищи синтетической аскорбиновой кислотой может не проводиться в том случае, если плодовоовощные блюда, шиповник и другие естественные витаминносители, используемые в питании, содержат такие количества витамина С, которые соответствуют утвержденным нормам потребности людей в этом витамине. СЭС может разрешить временный (сезонный) перерыв в С-витаминизации на основании данных лабораторного контроля соответствующих блюд.
2. Ежедневно витаминизируются только первые или третьи блюда обеда или молоко. Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в т.ч. чай.
3. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности человека в витамине С: 50 мг для детей в возрасте от 6 до 12 лет, 70 мг для детей и подростков в возрасте от 12 до 17 лет,
4. Витаминизация проводится на пищеблоке медицинским работником, или другим лицом медицинского персонала, специально выделенным для этой цели.
5. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.
6. Способ витаминизации первых блюд: отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке, рассчитанную по числу порций, 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.
7. Лицо, ответственное за С-витаминизацию, ежедневно заносит в меню-раскладку сведения о проводимой витаминизации, причем указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в миллиграммах), введенной в общую массу блюда.

8. Аскорбиновую кислоту (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.

Ознакомлен 

Инструкция разработана в соответствии с "Инструкцией по проведению С-витаминизации питания" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 06.06.1972 п 978-72)