

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
(МБОУ БАГАНСКАЯ СОШ № 1)

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 1/1-од

О витаминизации третьих блюд

Учитывая, что содержание аскорбиновой кислоты в ежедневном пищевом рационе, соответствующее по количеству физиологической потребности ребенка, имеет большое значение для сбалансированного питания и повышения сопротивляемости к заболеваниям.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Савва Елену Дмитриевну, заведующую столовой, ответственным за витаминизацию третьих блюд.
2. Обеспечить проведение обязательной витаминизации готовой пищи витамином С в количествах, соответствующих потребности в нем людей различных возрастов.
3. Проводить С-витаминизацию готовой пищи в соответствии с «Инструкцией по проведению С- витаминизации питания» (Приложение №1).
4. Контроль за выполнением приказа возложить на Наконечную Галину Николаевну, ответственную за организацию питания, Набок Светлану Анатольевну, мед.работника школы.

Директор школы

В.В. Капля

С приказом ознакомлены:



09.01.2025
09.01.2025

Е.В. Капля
С.В. Набок

«Инструкция по проведению С- витаминизации питания»

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых третьих блюд (для детей до 10 лет 20 мг/сутки, для детей 11 лет и старше 25 мг/сутки). Витаминизация проводится аскорбиновой кислотой.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после его охлаждения до температуры 15 градусов для компота и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогревают.

Способ витаминизации: 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 перемешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником: тарелку ополаскивают жидкой частью этого блюда, которую тоже выливают в общую массу.

Витаминизация проводится один раз в день.