



«Утверждаю» директор школы

Воскина М.Б.

Приказ № 86/1 от 30.08.2024

**Положение о порядке проведения витаминизации третьего блюда в  
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Корниловская средняя общеобразовательная школа»**

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

(в редакции от 1 января 2022 года) Нормативно-правовая база :

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Статья 37.
2. Организация питания обучающихся Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018)
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»! РФ от 15.08.1997 №1036 (в ред. от 04.10.2012)
4. «Правила оказания услуг общественного питания» СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Приказ Минздравсоцразвития РФ №213н, 7. Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

Витаминизация в школе Здоровье сберегающие технологии очень популярны в общеобразовательных учреждениях. Если оздоравливающие процедуры, вроде закаливания, дыхательной гимнастики, входят в программы обучения, то витаминизация в школе закреплена на уровне федерального законодательства.

#### Правила витаминизации

В Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сказано: В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится

- с учетом состояния здоровья детей,
- под контролем медицинского работника
- при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков указывается в инструкции изготовителя. В том случае, если в рационе питания отсутствуют витаминизированные напитки, то проводится искусственная С - витаминизация.

## 1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение устанавливает требования к проведению и контролю С витаминизации рационов питания в учреждениях (организациях), в которых это предусмотрено действующими нормативными правовыми актами (постановлениями, приказами министерств и ведомств, санитарными правилами и нормами, нормами питания или другими документами).

1.2. Настоящее Положение предназначено для использования в учреждениях (организациях), в которых проводится С-витаминизация рационов питания, а также для специалистов органов и учреждений государственного санитарного надзора.

## 2. ПОРЯДОК И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ В МБОУ «Корниловская СОШ»

2.1. С-витаминизации в МБОУ «Корниловская СОШ» проводится:

-С-витаминизация рационов питания проводится путем ежедневной однократной витаминизации первых или третьих блюд или молока. Предпочтительно витаминизировать в первую половину дня третьи блюда;

- С-витаминизация рационов питания проводится на пищеблоке медицинской сестрой или уполномоченным лицом, назначенным соответствующим приказом руководителя учреждения

С-витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Время между проведением С-витаминизации и приемом пищи должно быть не более 1 часа. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

2.2. При С-витаминизации готовых блюд аскорбиновая кислота вводится в количествах, соответствующих рекомендуемой величине потребления витамина С. С-витаминизация проводится в соответствии с нормами питания.

2.3. Способ С-витаминизации третьих блюд: таблетки (порошок) аскорбиновой кислоты, рассчитанные по числу порций, помещают в чистую посуду (не металлической), в которую предварительно налито небольшое количество (100-200 мл) жидкой части блюда, и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником; посуду ополаскивают жидкой частью витаминизируемого блюда, которую также выливают в общую массу блюда. При С-витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельный крахмал. (Примечание: при С-витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета не более 175 мг аскорбиновой кислоты на 1 л молока

2.4. Медицинская сестра (повар) ежедневно вносит сведения о проводимой С-витаминизации в соответствующую документацию (бракеражный журнал или журнал С-витаминизации), где указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в миллиграммах), введенной в общую массу блюда. При применении таблеток указывается количество таблеток, используемых для витаминизации, содержание аскорбиновой кислоты в таблетке:

- препараты витаминов С вводятся в третьи блюда при определенной температуре последних: температура компота должна быть 15 С градусов, киселя - 35 С градусов. Витаминизация в школе отображается в специальном журнале, куда данные заносит ответственный работник. В журнале обязательно указываются:

- Дата.
- Наименование препарата.
- Наименование блюда.
- Количество питающихся.
- Общее количество внесенного витаминного препарата.
- Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда.
- Время приема блюда.
- Примечания. Журнал хранится на протяжении года.

2.5. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), следует хранить в защищенном от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре. Ответственность за хранение аскорбиновой кислоты несет медицинская сестра (уполномоченное лицо)

### 3. КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ

3.1. В соответствии с СанПиН «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», в МБОУ «Корниловская СОШ» должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за проведением С-витаминизации рационов питания. Краткость производственного лабораторного контроля за проведением С- витаминизации рационов питания должна быть согласована с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора .

3.2. Постоянный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания в МБОУ «Корниловская СОШ» возлагается на руководителя учреждения, выборочный контроль - на территориальные учреждения государственного санитарного надзора .

3.3. Контролю подлежат:

- С-витаминизированные блюда;
- витамин С;
- рационы питания.

3.4. Объектами контроля является МБОУ «Корниловская СОШ», в которой проводится С- витаминизация рационов питания.

3.5. В ходе государственного санитарного надзора за проведением С-витаминизации рационов питания подлежит проверке документация, в которой отражается порядок получения, выдачи аскорбиновой кислоты, правильность расчета закладки витамина С в блюда в соответствии с нормами физиологических потребностей организма, способ С- витаминизации, условия хранения и сроки годности витамина. Выборочный лабораторный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания осуществляется не реже одного раза в год

3.6. Для лабораторных исследований производится во время их раздачи. Пробы необходимо предохранять от действия света. Допустимое отклонение содержания аскорбиновой кислоты в С- витаминизированных готовых блюдах составляет  $\pm 20\%$  от внесенного количества.

3.7. При производственном контроле проверяется порядок проведения С-витаминизации рационов питания. Также целесообразно выборочно расчетным методом определять содержание не только аскорбиновой кислоты, но и других основных витаминов с учетом их потерь при разных видах тепловой обработки согласно приложению к настоящей инструкции.

**ЗНАЧЕНИЕ ВИТАМИНА С** Роль витамина С Витамин С - водорастворимый витамин, он не накапливается в организме. Аскорбиновой кислотой богаты киви, плоды шиповника, цитрусовые, ягоды черной смородины. Роль витамина С в организме человека Витамин С - это антиоксидант, который принимает участие в большинстве окислительно восстановительных реакций, протекающих в нашем организме. Витамин С необходим для развития соединительной ткани, нормального протекания процессов регенерации и заживления. Также витамин С поддерживает процессы кроветворения, обеспечивает устойчивость к различным видам стресса и нормализует иммунный статус организма. Витамин С играет важную роль в обмене витамина Е в организме, синтезе L-карнитина, а также во многих других процессах. Из-за недостатка витамина С могут кровоточить десны, кожа - неестественно бледнеть и сохнуть, раны и синяки - долго заживать, волосы - тускнеть и выпадать, ногти - ломаться, а ступни - болеть. Аскорбиновая кислота имеет огромное значение для правильного обмена веществ, недостаток ее приводит к ломкости сосудов, усиленной пигментации кожи. Считается, что ударные дозы этого витамина успешно борются с сенной лихорадкой и пищевой аллергией. В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в общеобразовательных учреждениях, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН) проводится круглогодичная и сезонная С - витаминизация.

Ежедневно витаминизируются первые или третьи блюда обеда. Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в том числе чай.