

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 13 г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(МБОУ «Школа № 13 г. Феодосии»)**

П Р И К А З

01.09.2025

№ 210

**О проведении
С-витаминизации блюд**

На основании требований СанПиН 2.32.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях их соблюдения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Белоусову Е.В., заведующую столовой МБОУ Школа № 13 г.Феодосии (по согласованию с МУП «Школьный комбинат»), назначить ответственным лицом за проведением С-витаминизации в МБОУ Школа № 13 г.Феодосии в 2025/2026 учебном году.
2. Белоусовой Е.В., ответственной за проведение С-витаминизации:
 - 2.1. организовать работу по проведению С – витаминизации третьих блюд согласно инструкции (Приложение №1) в период с 01.09.2025 по 25.05.2026;
 - 2.2. 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;
 - 2.3. осуществлять контроль за процессом витаминизации.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Кузнецову Н.В., ответственное лицо за организацию за питания в МБОУ Школа №13 г.Феодосии.

Директор
МБОУ Школа № 13 г.Феодосии



О.П. Селявина

С приказом ознакомлены:



Е.В. Белоусова
Н.В. Кузнецова

ИНСТРУКЦИЯ
по проведению С-витаминизации питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Школа №13 г. Феодосии Республики Крым»

1. С-витаминизацию готовых блюд в школах рекомендуется проводить в зимне-весенний период.
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.
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 07 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 07 до 11 лет;
 - 25 мг для детей и подростков в возрасте от 11 и старше.
5. Витаминизация на пищеблоке проводится ответственным лицом 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, третьих 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, и 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, время приема блюда, общая масса взятой медицинским работником аскорбиновой кислоты.
10. **Основание:** СанПиН 2.32.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27 октября 2020 года.