



Муниципальное
бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Буртинская средняя
общеобразовательная школа»
Беляевский район
Оренбургской области

Приказ

31.08.2020 № 159
п.Буртинский

Об организации профилактики витаминной и
микроэлементной недостаточности в
образовательной организации.

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания воспитанников и учащихся общеобразовательной организации, согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.2660 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в рамках исполнения подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы «Развитие системы образования Беляевского района» на 2017-2020 годы, утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 28.11.2016г. № 800-п, приказа Отдела образования опеки и попечительства от 31.08.2017 года №291 и других нормативных документов, для обеспечения физиологической потребности учащихся и воспитанников в витаминах и минеральных солях

Приказываю:

1. Назначить ответственным за проведение ежедневной «С-витаминизации» Швырченкову А.Л. – шеф-повара столовой, Кузбекову С.Т. – повара дошкольной группы.
2. Швырченковой А.Л. – шеф-повару столовой, Кузбекову С.Т. – повару дошкольной группы:
 - 2.1. В меню учащихся и воспитанников использовать специализированные продукты питания, обогащенные витаминами и микронутриентами (хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия, молоко и молочные (кисломолочные) продукты, напитки, кисели, колбасные изделия, кондитерские изделия).
 - 2.2. В меню учащихся и воспитанников использовать только йодированную поваренную соль.

2.3. Проводить ежедневную С-витаминизацию 3-х блюд (чай, компот, напитки и др.) витамином «С» (аскорбиновой кислотой в порошке) в подведомственных организациях.

2.4. С-витаминизации производить согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10 и инструкции по проведению С-витаминизации от 06 июня 1972г. № 978-72 из расчета (1-3 лет – 35 мг на 1 ребенка, 3-6 лет – 50 мг на 1 ребенка, с 7 до 11 лет – 60 мг на 1 учащегося, с 11 лет и старше – 70 мг на 1 учащегося).

2.5. Витаминизация готовых 3-х блюд проводить непосредственно перед раздачей после охлаждения до +15 град (компот), +35 град (кисель), не допускать подогрев витаминизированной пищи.

2.6. Дата, время витаминизации, количество порций и другие данные регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.7. Аскорбиновую кислоту, используемую для витаминизации готовых блюд, хранить согласно инструкции в защищенном от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

2.8. В обязательном порядке информировать родителей обучающихся и воспитанников о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведении С – витаминизации.

3. Контроль за проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности оставляю за собой.

Директор школы:   О.И.Елеупова

Ознакомлены:
