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

ПРИКАЗ

24.08.2026 № 185-ОД

О витаминизации третьих блюд на 2026-2027 учебный год.

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 ответственного за витаминизацию третьих блюд заведующую столовой Е. Д. Савва.
2. Обеспечить проведение обязательной витаминизации готовой пищи витамином С в количествах, соответствующих потребности в нем школьников 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 ответственного за организацию питания Г. Н. Наконечную, медицинского сотрудника О. А. Адамову.

Директора школы Т. Н. Удалова

С приказом ознакомлены:

24.08.2026 г _____ Е.Д.Савва

24.08.2026 г _____ Г.Н.Наконечная

24.08.2026 г _____ О.А.Адамова

Приложение №1.

«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 20мг/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 дин раз в день.