

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ ДС № 31 «Журавлик»

 И.Ю. Кулько

Протокол от «13» мая 2015 г. №01

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ ДС № 31 «Журавлик»
от «16» мая 2015г. №35

**Инструкция № 44
по проведению витаминизации питания**

1. Витаминизация питания проводится круглогодично.
2. Витаминизацию готовых блюд в дошкольных учреждениях рекомендуется проводить в зимне-весенний период.
3. По специальному разрешению Росздравпотребнадзора, витаминизация готовой пищи синтетической аскорбиновой кислотой может не проводиться, в том случае, если плодовоовощные блюда, шиповник и другие естественные витаминоносители, используемые в питании, содержат такие количества витамина С, которые соответствуют утвержденным нормам потребности людей в этом витамине.

Росздравпотребнадзор может разрешить временный (сезонный) перерыв в витаминизации на основании данных лабораторного контроля соответствующих блюд.

3. Ежедневно витаминизируются третьи блюда обеда.

4. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности человека в витамине С:

- 30 мг для детей в возрасте до 1 года
- 40 мг для детей в возрасте от 1 года до 6 лет
- 50 мг для детей в возрасте от 6 до 12 лет

4. Витаминизация проводится на пищеблоке старшей медицинской сестрой или другим лицом медицинского персонала, специально выделенным для этой цели.

5. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей.

6. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

7. Способ витаминизации третьего блюда.

Таблетки аскорбиновой кислоты, рассчитанные по числу порций (или соответственно отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке).

- Кладут в чистую ёмкость, куда заранее налито небольшое количество (100-200 мл) третьего блюда, подлежащего витаминизации;
- растворяют при помешивании ложкой;
- выливают в общую массу блюда, перемешивая половником.

При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

8. В учреждении, где производится витаминизация, лицо, ответственное за витаминизацию, ежедневно заносит в меню -раскладку сведения о проводимой витаминизации, причем указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в миллиграммах), введенной в общую массу блюда, количество таблеток, использованных для витаминизации, содержание аскорбиновой кислоты в таблетке.

9. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищенном от света, сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре.