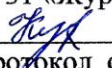


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад № 31 «Журавлик»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ ЦРР детского сада
№ 31 «Журавлик»
 /И.Ю. Кулько
Протокол от «13» мая 2015 г. №01

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МБДОУ ЦРР
детского сада № 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