

СОГЛАСОВАНО:

На заседании комиссии
по контролю за организацией и
качеством питания
Протокол от 11.09.20 № 1



УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Новоярковская СОШ»

Н.П. Кирилчук

Приказ № 1115 от 11.09.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения витаминизации третьего блюда

Нормативно-правовая база:

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213 н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»(редакция от 1 января 2022 года) Нормативно-правовая база:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Статья 37.
2. Организация питания обучающихся Федеральный закон от 02.01.200 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018).
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов!» РФ от 15.08.1997 № 1036 (в ред. от 04.10.2012).
4. «Правила оказания услуг общественного питания» СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Приказ Минздравсоцразвития РФ №213н, 7. Минобрнауки РФ «178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

Витаминизация в школе Здоровья сберегающие технологии очень популярны в общеобразовательных учреждениях. Если оздоравливающие процедуры, вроде закаливания, дыхательной гимнастики, входят в программы обучения, то витаминизация в школе закрепления на уровне федерального законодательства.

Правила витаминизации

В санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сказано: В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микроэлементами.

Витаминизация блюд проводится:

- с учетом состояния здоровья детей;
- под контролем медицинского работника;
- при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков указывается в инструкции изготовления. В том случае, если в рационе питания отсутствуют витаминизированные напитки, то проводится искусственная С – витаминизация.

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает требования к проведению и контролю С витаминизации рационов питания в учреждениях (организациях), в которых это предусмотрено действующими нормативными правовыми актами (постановлениями, приказами министерств и ведомств, санитарными правилами и нормами, нормами питания или другими документами).

1.2. Настоящее Положение предназначено для использования в учреждениях (организациях), в которых проводится С-витаминизация рационов питания, а также для специалистов органов и учреждений государственного санитарного надзора.

2. Порядок и последовательность С-витаминизации в МБОУ «Новоярковская СОШ»

2.1. С-витаминизации в МБОУ «Новоярковская СОШ» проводятся:

- С-витаминизация рационов питания проводится путем ежедневной однократной витаминизации первых и третьих блюд или молока. Предпочтительно витаминизировать в первую половину дня третьи блюда;

- С-витаминизация рационов питания проводится на пищеблоке медицинской сестрой или уполномоченным лицом, назначенным соответствующим приказом руководителя учреждения;

- С-витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед раздачей. Время между проведением С-витаминизации и приемом пищи должно быть не более 1 часа. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

2.2. При С-витаминизации готовых блюд аскорбиновая кислота вводится в количествах, соответствующих рекомендуемой величине потребления витамина С. С-витаминизация проводится в соответствии с нормами питания.

2.3. Способ С-витаминизации третьих блюд: таблетки (порошок) аскорбиновая кислота, рассчитанные по числу порций, помещают в чистую посуду (не металлической), в которую предварительно налито небольшое количество (100-200 мл) жидкой части блюда и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником;

Посуду ополаскивают жидкой частью витаминизированного блюда, которую также выливают в общую массу блюда.

При С-витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельный крахмал. (Примечание: при С-витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно

после закипания молока из расчета не более 175 мг аскорбиновой кислоты на 1 литр молока.

2.4. Медицинская сестра (повар) ежедневно вносит сведения о проводимой С-витаминизации в соответствующую документацию (бракеражный журнал или журнал С-витаминизации), где указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в миллиграммах), введенной в общую массу блюда. При применении таблеток указывается количество таблеток, используемых для витаминизации, содержание аскорбиновой кислоты в таблетке:

- препараты витаминов С вводятся в третьи блюда при определенной температуре последних: температура компота должна быть 15 °С, киселя - 35°С.

Витаминизация в школе отображается в специальном журнале, куда данные заносит медицинский работник.

В журнале обязательно указываются:

- дата;
- наименование препарата;
- наименование блюда;
- количество питающихся;
- общее количество внесенного витаминного препарата;
- время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда;
- время приема блюда;
- примечания. Журнал хранится на протяжении года.

2.5. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), следует хранить в защищенном от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре. Ответственность за хранение аскорбиновой кислоты несет медицинская сестра (уполномоченное лицо).

3. Контроль С-витаминизации

3.1. В соответствии с СанПин «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий», в МБОУ «Новоярковская СОШ» должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за проведением С-витаминизации рационов питания. Краткость производственного лабораторного контроля за проведение С-витаминизации рационов питания должна быть согласована с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора.

3.2. Постоянный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания в МБОУ «Новоярковская СОШ» возлагается на руководителя, выборочный контроль – на территориальные учреждения государственного санитарного надзора.

3.3. Контролю подлежат:

- С-витаминизированные блюда;
- витамин С;
- рационы питания.

3.4. Объектами контроля является МБОУ «Новоярковская СОШ», в которой проводится С-витаминизация рационов питания.

3.5. В ходе государственного санитарного надзора за проведением С-витаминизации рационов питания подлежит проверке документация, в которой отражается порядок получения, выдачи аскорбиновой кислоты, правильность расчета закладки витамина С в блюда в соответствии с нормами физиологических потребностей организма, способ С-витаминизации, условия хранения и сроки годности витамина. Выборочный лабораторный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания осуществляется не реже одного раза в год.

3.6. Для лабораторных исследований производится во время их раздачи. Пробы необходимо предохранять от действия света. Допустимое отклонение содержания аскорбиновой кислоты в С-витаминизированных готовых блюдах составляет +20% от внесенного количества.

3.7. При производственном контроле проверяется порядок проведения С-витаминизации рационов питания. Также целесообразно выборочно расчетным методом определять содержание в нашем организме. Витамин С и других основных витаминов с учетом их потерь при разных видах тепловой обработки согласно приложению к настоящей инструкции.

ЗНАЧЕНИЕ ВИТАМИНА С

Витамин С – водорастворимый витамин, он не накапливается в организме. Аскорбиновой кислотой богаты киви, плоды шиповника, цитрусовые, ягоды черной смородины. Роль витамина С в организме человека Витамин С – это антиоксидант, который принимает участие в большинстве окислительно-восстановительных реакций, протекающих в нашем организме. Витамин С необходим для развития соединительной ткани, нормального протекания процессов регенерации и заживления. Также витамин С поддерживает процессы кроветворения, обеспечивает устойчивость к различным видам стресса и нормализует иммунный статус организма. Витамин С играет важную роль в обмене витамина Е в организме, синтез L-карнитина, а также во многих других процессах. Из-за недостатка витамина С могут кровоточить десны, кожа – кожа неестественно бледнеть и сохнуть, раны и синяки – долго заживать, волосы тускнеть и выпадать, ногти – ломаться, а ступни – болеть. Аскорбиновая кислота имеет огромное значение для правильного обмена веществ, недостаток ее приводит к ломкости сосудов, усиленной пигментации кожи. Считается, что ударные дозы этого витамина успешно борются с сенной лихорадкой и пищевой аллергией. В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в общеобразовательных учреждениях, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН) проводится:

- круглогодичная;
- сезонная С – витаминизация.

Ежедневно витаминизируются первые или третьи блюда обеда. Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в том числе чай. Витаминизация проводится на пищеблоке медицинскими работниками непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.