

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК» МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЧЕРНОМОРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Положение

**о порядке проведения витаминизации третьего блюда
муниципального бюджетного образовательного
учреждения «Детский сад «Золотой петушок» муниципального
образования Черноморский район Республики Крым.**

2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета

_____ Лукиенко О.А.

УТВЕРЖДАЮ:

МБДОУ «Детский сад
«Золотой петушок»

Приказ № 14

«11» сентября 2022 г.

Э.Н.Бедрединова



Настоящее Положение о порядке проведения витаминизации третьего блюда Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Золотой петушок» муниципального образования Черноморский район Республики Крым (далее – Положение) разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

«ПРОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ»

Витаминизация в детском саду

Здоровьесберегающие технологии очень популярны в дошкольных учреждениях. Если оздоравливающие процедуры, вроде закаливания, дыхательной гимнастики, входят в парциальные программы обучения, то витаминизация в детском саду закреплена на уровне федерального законодательства.

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 изготовителя. В том случае, если в рационе питания отсутствуют витаминизированные напитки, то проводится искусственная С витаминизация в детском саду.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

С-витаминизация рационов питания проводится путём ежедневной однократной витаминизации первых или третьих блюд, или молока.

Предпочтительно витаминизировать в первую половину дня третьи блюда.

С-витаминизация рационов питания проводится на пищеблоке медицинской сестрой-диетологом, мед. сестрой или уполномоченным лицом, назначенным соответствующим приказом руководителя учреждения (организации).

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

При С-витаминизации готовых блюд аскорбиновая кислота вводится в количествах, соответствующих рекомендуемой величине потребления витамина С (вместо физиологической потребности) для ребенка (взрослого)

50 мг для детей в возрасте от 3 до 6 лет
60 мг для детей в возрасте от 6 до 11 лет

Если нормами питания, утвержденными в установленном порядке, предусмотрены иные количества аскорбиновой кислоты, С-витаминизация проводится в соответствии с нормами питания.

Способ С-витаминизации первых и третьих блюд: таблетки (порошок) аскорбиновой кислоты, 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 витаминизируемого блюда, которую также выливают в общую массу блюда.

При С-витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельный крахмал.

При С-витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета не более 175 мг аскорбиновой кислоты на 1 л молока.

Медицинская сестра-диетолог (медицинская сестра, уполномоченное лицо) ежедневно вносит сведения о проводимой С-витаминизации в соответствующую документацию (бракеражный журнал, меню-раскладку 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.

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-диетолог (медицинская сестра, уполномоченное лицо).

При использовании витаминизированных продуктов или проведении профилактической поливитаминизации препаратами, содержащими в суточной дозе витамин С в порошкообразной, таблетированной или другой лекарственной форме в соответствующей дозировке.

КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ

В соответствии с СанПиНом «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», в учреждениях (организациях) должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за проведением С-витаминизации рационов питания.

Краткость производственного лабораторного контроля за проведением С-витаминизации рационов питания должна быть согласована с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора.

Постоянный контроль за проведением С-витаминизации рационов питания в учреждениях (организациях) возлагается на руководителя учреждения (организации), выборочный контроль-на территориальные учреждения государственного санитарного надзора.

Контролю подлежат:

С-витаминизированные блюда;

Витамин С;

Рационы питания.

Объектами контроля являются учреждения(организации), в которых проводится С-витаминизация рационов питания.

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

Для лабораторных исследований производится во время их раздачи. Пробы необходимо предохранять от действия света.

Допустимое отклонение содержания аскорбиновой кислоты в С-витаминизированных готовых блюд составляет $\pm 20\%$ от внесенного количества.

При производственном контроле проверяется порядок проведения С-витаминизации рационов питания. Также целесообразно выборочно расчетным методом определять содержание не только аскорбиновой кислоты, но и других основных витаминов с учетом их потерь при разных видах тепловой обработки согласно приложению, к настоящей инструкции.

Роль 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, синтезе L-карнитина, а также во многих других процессах.

Из-за недостатка витамина С могут кровоточить десны, 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 организованных детских учреждениях, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН, СП) проводится

- круглогодичная
- сезонная С – витаминизация.

Ежедневно витаминизируются первые или третьи блюда обеда.

Способ витаминизации:

порошок аскорбиновой кислоты, рассчитанное 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 помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником: тарелку ополаскивают жидкой частью этого блюда, которую тоже выливают в общую массу

Витаминизация в детском саду 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.

При отсутствии свежих овощей и фруктов в меню включаются соки, свежемороженые овощи, свежемороженые фрукты.

Следует отметить, что в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые витаминизированные напитки.

При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В детском саду проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд

Утверждено
на заседании профсоюзного комитета
«11» 02 2011 г.
Председатель ППО МБДОУ
«Детский сад «Золотой петушок»

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
Э.Н. Бедрединова
«11» 02 2011 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. С-витаминизация питания проводится круглогодично в яслях, яслях-садах, детских садах, домах ребенка, детских домах, школах-интернатах, лесных школах, профессионально-технических училищах, больницах и санаториях (для детей и взрослых), санаториях-профилакториях, родильных домах, домах инвалидов и престарелых, в диетических столовых и детских молочных кухнях.

По специальному разрешению санэпидстанции С-витаминизация готовой пищи синтетической аскорбиновой кислотой может не проводиться в том случае, если плодовоовощные блюда, шиповник и другие естественные витаминносители, используемые в питании, содержат такие количества витамина С, которые соответствуют утвержденным МЗ СССР нормам потребности людей в этом витамине. СЭС может разрешить временный (сезонный) перерыв в С-витаминизации на основании данных лабораторного контроля соответствующих блюд.

2. Ежедневно витаминизируются только первые или третьи блюда обеда или молоко. Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в т.ч. чай.

3. 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, диетсестрой или другим лицом, специально выделенным для этой цели.

5. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

6. Способ витаминизации первых блюд: 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 помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником; тарелку ополаскивают жидкой частью этого блюда, которую тоже выливают в общую массу блюда.

При витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета, соответствующего потребности детей данного возраста в аскорбиновой кислоте, но не более 175 мг аскорбиновой кислоты на 1 л молока (во избежание его свертывания). Практически витаминизацию молока можно проводить лишь для детей в возрасте до 1 года.

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

7. В учреждении, где производится витаминизация, лицо, ответственное за С-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.

8. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищенном от света, сухом, прохладном месте. В