**ИНСТРУКЦИЯ**

**ПО С- ВИТАМИНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МКОУ «КИЧИНСКАЯ  СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» с. Киче РУТУЛЬСКОГО РАЙОНА**

 С - витаминизация питания в МБОУ проводится не менее 6 месяцев с ноября по май. С - витаминизация готовой пищи синтетической аскорбиновой кислотой не проводится в том случае, если плодоовощные блюда, шиповник и другие естественные витаминоносители, используемые в питании, содержат такие количества витамина. Ежедневно витаминизируется только третьи блюда обеда или молоко. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности в витамине С: 50 мг для детей в возрасте от 6 до 12 лет, 70 мг для детей в возрасте от 12 до 17 лет. Витаминизация готовых блюд проводится на пищеблоке медицинской сестрой  непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

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 жидкой части блюда (100-200 мл), растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником; тарелку, куда заранее налито небольшое количество жидкой части блюда (100-200 мл), 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 литр молока (во избежание свертывания). При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, к которой подмешивают картофельную муку.

Медсестра-лицо, ответственное за С - витаминизацию, ежедневно заносит в меню - раскладку сведения о проводимой витаминизации.