

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида №58**

Управление образования администрации Ангарского городского округа

Иркутская область, город Ангарск, квартал 207/210, дом 19. Телефон 8(3955)547671,541586

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБДОУ детский сад
комбинированного вида №58

Протокол № ___ от 17.01.2018г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
детский сад комбинированного
вида №58

Л.В.Куканова
Приказ № _____ от 17.01.2018г

Положение

о порядке проведения витаминизации третьего блюда

Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад
комбинированного вида № 58

**На основании ИНСТРУКЦИИ 2.3.1.10-15-26-2006 «ПРОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С-
ВИТАМИНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ»**

ИНСТРУКЦИЯ
2.3.1.10-15-26-2006

**«ПРОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ
РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ»**

Нормативно-правовая база :

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы *СанПин*
2.4.1.3049-13

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 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018)
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»ПП РФ от 15.08.1997 №1036 (в ред. от 04.10.2012)
4. «Правила оказания услуг общественного питания»СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 (в ред. от 27.08.2015)
5. Постановление №26. Требования к организации питания в дошкольных образовательных организациях
6. Приказ Минздравсоцразвития РФ №213н,
7. Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
8. «МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018)

ИНСТРУКЦИЯ
2.3.1.10-15-26-2006

**«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.

Правила витаминизации В Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.4.1.3049-13 сказано: «14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

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 Свитаминизация в детском саду.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

1. Настоящая Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания» (далее-Инструкция) 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).
2. Настоящая Инструкция предназначена для использования в учреждениях (организациях), в которых проводится С-витаминизация рационов питания, а также для специалистов органов и учреждений государственного санитарного надзора.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. С-витаминизация рационов питания проводится путём ежедневной однократной витаминизации первых или третьих блюд или молока. Предпочтительно витаминизировать в первую половину дня третьи блюда.
2. С-витаминизация рационов питания проводится на пищеблоке медицинской сестрой-диетологом, мед. сестрой или уполномоченным лицом, назначенным соответствующим приказом руководителя учреждения (организации).

- 3 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.
4. При С-витаминизации готовых блюд аскорбиновая кислота вводится в количествах, соответствующих рекомендуемой величине потребления витамина С («норма физиологической потребности») для ребенка (взрослого)

30 мг для детей до 1 года,
45 мг для детей в возрасте от 1 года до 3 лет
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.

5. 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
6. 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.
7. 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)
8. При использовании витаминизированных продуктов или проведении профилактической поливитаминизации препаратами, содержащими в суточной дозе витамин С в таблетированной или другой лекарственной форме в соответствующей дозировке.

КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ

1. В соответствии с СанПиН «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.

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

3. Контролю подлежат:

С-витаминизированные блюда;

Витамин С;

Рационы питания.

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

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

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.

7. 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 .

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

Способ витаминизации:

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

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, обогащённые микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки.

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

В детском саду проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд



О питании

Витаминизация в детском саду

ВИТАМИН

Помогает организму бороться с инфекциями, лучше видеть, стимулирует обновление клеток. При недостатке - цинга (набухают и кровоточат десны, выпадают зубы. Слабость, вялость, утомляемость, головокружение).

С

ОЗДОРОВЛЯЮЩАЯ

К - Т - А

Содержится:
в citrusовых,
сладком перце,
ягодах,
моркови

det-sadromashka.ucoz.ru

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.

*В Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН
2.4.1.3049-13*

Правила витаминизации

В Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.4.1.3049-13 сказано:

«14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и 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**. Объемы рассчитываются строго по возрасту ребенка:*

- для детей 1-3 лет — 35 мг,*
- для детей 3-6 лет — 50 мг на порцию.*

Дополнительная витаминизация третьего блюда в детском саду

должна способствовать

- повышению иммунитета, который просто необходим нашим детям*
- оздоровлению ребенка*
- поддержанию растущего организма дошкольника*

В качестве дополнительной витаминизации третьего блюда в детском саду могут использоваться :

- Аскорбиновая кислота*
- Сироп шиповника*
- Напиток «Золотой шар»*
- Рыбий жир*
- Гематоген*

В Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида №58 для целей витаминизации третьих блюд используется аскорбиновая кислота.

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

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. Все вопросы касательно профилактических мер по повышению иммунитета можно адресовать медицинскому работнику, который является ответственным лицом за организацию здорового питания в детском саду.

СЭС может разрешить временный (сезонный) перерыв в С-витаминизации на основании лабораторного контроля блюд. Это возможно в том случае, если плодоовощные блюда и другие продукты, используемые для питания в детском саду, содержат количества витамина С согласно утвержденным МЗ СССР нормам потребности людей в этом органическом веществе.

Дополнительная витаминизация

Существуют примеры дополнительной витаминизации, за исключением витамина С.

Например, на севере, в Мурманске, рыбий жир официально введен в рацион питания в детском саду. Дополнительная витаминизация в детском саду должна способствовать повышению иммунитета, который просто необходим в северных условиях. Откушать рыбное лакомство могут все дети старшего дошкольного возраста.

Кроме этого, наверняка, вы замечали, что ваш ребенок рассказывает про вкусную шоколадку, которую дают в детском саду. Это гематоген — источник, богатый железом, который дети также получают регулярно в дошкольных учреждениях.

