



Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение
«Жанаталапская основная
общеобразовательная школа»
461339 Оренбургская область
Беляевский район
с. Жанаталап
ул. Центральная 2А
Тел: (835334) 61-3-30
e-mail: janatalap@rambler.ru

ПРИКАЗ № 48 от 28.08.2023г.
«Об организации профилактики

витаминовой и микроэлементной

недостаточности в МБОУ «Жанаталапская ООШ»»

Во исполнение приказа отдела образования, опеки и попечительства «Об организации профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности в образовательных организациях Беляевского района», в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания воспитанников и учащихся образовательных организаций района, согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.2660 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в рамках исполнения подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы "Развитие системы образования Беляевского района на 2021 - 2024 годы», утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 14.04.2021 № 229-п и других нормативных документов, для обеспечения физиологической потребности учащихся и воспитанников в витаминах и минеральных солях.

Приказываю:

1. Повару Гавчук А.А.:

1.1. В меню учащихся использовать специализированные продукты питания, обогащенные витаминами и микронутриентами (хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия, молоко и молочные (кисломолочные) продукты, напитки, кисели). При приготовлении блюд для учащихся и воспитанников использовать только йодированную поваренную соль.

1.2. Проводить ежедневную С-витаминизацию 3-х блюд (чай, компот, напитки и др.) витамином «С» (аскорбиновой кислотой в порошке) в подведомственных организациях.

1.3. С-витаминизации производить под контролем назначенным приказом руководителя ОО согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.1.2660-10 и инструкции по проведению С-витаминизации от 06 июня 1972г. № 978-72 из расчета (с 7 до 11 лет - 60 мг на 1 учащегося, с 11 лет и старше - 70 мг на 1 учащегося).

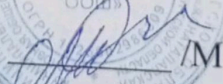
1.4. Витаминизация готовых 3-х блюд проводить непосредственно перед раздачей после охлаждения до +15 град (компот), +35 град (кисель), не допускать подогрев витаминизированной пищи.

1.5. Дата, время витаминизации, количество порций и другие данные регистрировать ответственным лицом в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд) в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.6. Аскорбиновую кислоту, используемую для витаминизации готовых блюд, хранить согласно инструкции в защищенном от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

2. Классным руководителям 1 - 9 классов в обязательном порядке информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведении С - витаминизации

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы :  М.К. Дияров/

