



**Администрация  
Светлинского района  
Оренбургской области  
Управление образования**

**ПРИКАЗ**

**ОРД № 169-о от 27.09.2024**

пос.Светлый

**Об организации профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности в образовательных организациях Светлинского района на 2024-2025 учебный год**

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, дошкольных образовательных учреждений, для обеспечения физиологической потребности учащихся и воспитанников в витаминах и минеральных солях

Приказываю:

1. Руководителям образовательных организаций:

1.1. В меню учащихся и воспитанников 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 медицинского работника, при его отсутствии иным ответственным лицом, назначенным приказом руководителя ОО согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и инструкции по проведению С-витаминизации от 06 июня 1972г. № 978-72 из расчета (1-3 лет – 35 мг на 1 ребенка, 3-6 лет – 50 мг на 1 ребенка, 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.

1.7. В обязательном порядке информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведении С – витаминизации.

2. Контроль за проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности возложить на специалиста по организации питания Управления образования Н.В.Прокаеву.

Начальник Управления образования

А.А.Ляпин

