

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Ключевская средняя
общеобразовательная школа»
Беляевского района
Оренбургской области

ПРИКАЗ

23.08.2023 г. № 103

с. Ключевка

Об организации профилактики
витаминовой и микроэлементной
недостаточности в МБОУ «Ключевская
СОШ» на 2023-2024 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, 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, во исполнение приказа отдела образования, опеки и попечительства № 191 от 10.07.2023 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за проведение С-витаминизации в школе шеф-повара Альканову М.А.; в дошкольной группе повара Чурюк О.Ю.
2. Ответственным за С-витаминизацию:
 - 2.1. Проводить ежедневную С-витаминизацию 3-х блюд (чай, компот, напитки и др.) витамином «С» (аскорбиновой кислотой в порошке) согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.1.2660-10 и инструкции по проведению С-витаминизации от 06 июня 1972 г. № 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).
 - 2.2. Витаминизацию готовых 3-х блюд проводить непосредственно перед раздачей после охлаждения до + 15 град (компот), + 35 град (кисель), не допускать подогрев витаминизированной пищи.
 - 2.3. Дату, время витаминизации, количество порций и другие данные регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендованной формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 - 2.4. 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.

- 2.5. 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.
3. В обязательном порядке информировать родителей воспитанников и обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведении С-витаминизации. Ответственность за информирование возложить: в дошкольной группе на воспитателя Герасименко В.В., в школе на классных руководителей.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.А. Иванько

Разослано: в дело, Альканова М.А., Чурюк О.Ю., Герасименко В.В., классные руководители 1-11 классов

С приказом ознакомлены:

В.В.Ш (Чернова В.М.)

Кз (Кузнецова Е.И.)

Ф (Ольвешникова Н.М.)

Ф (Дершлева Е.А.)

Ф (Тедерт Н.Н.)

Ф (Терехова С.И.)

Ф (Е.В. Федорова)

Косарин Ю. Ю. Косарев

МА (М.А. Альканова)

М (В.К. Мертоменко)