

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО С – ВИТАМИНИЗАЦИИ**

1. С – витаминизация питания проводится круглогодично в организованных коллективах.

2. Аскорбиновая кислота вводится из расчёта суточной нормы потребности в витамине С: 60 мг для детей в возрасте с 7 до 10 лет; 70 мг для детей в возрасте с 11 лет и старше.

3. Витаминизируются только супы или сладкие блюда обеда. Предпочтительнее витаминизировать сладкие блюда.

4. Витаминизация проводится на пищеблоке медицинской сестрой.

5. При витаминизации сладких блюд, аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), рассчитанную по числу порций, 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 блюда. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

6. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Аскорбиновую кислоту, вводят в блюдо после его охлаждения до температуры 15°С для компотов и 35°С для киселей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

7. В учреждении, где проводится С – витаминизация, ответственное лицо ежедневно заносит в специальный журнал сведения о проводимой витаминизации.

8. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищённом от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.