**Инструкция 2.3.1.10-15- «ПРОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ»**

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**

3. С-витаминизация рационов питания проводится путём ежедневной однократной витаминизации первых или третьих блюд или молока. Предпочтительно витаминизировать в первую половину дня третьи блюда.

4. С-витаминизация рационов питания проводится на пищеблоке медицинской сестрой-диетологом, мед. сестрой или уполномоченным лицом, назначенным соответствующим приказом руководителя учреждения (организации).

5. 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.

6. 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

70 мг для детей и подростков в возрасте от 11 до 18 лет

80 мг для взрослых людей

100 мг для беременных женщин

120 мг для кормящих женщин

Если нормами питания, утвержденными в установленном порядке, предусмотрены иные количества аскорбиновой кислоты, С-витаминизация проводится в соответствии с нормами питания.

7. 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

8. 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.

9. 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)

10. 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**

11. В соответствии с СанПиН 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003г. номер 183, 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.

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

13. Контролю подлежат:

***С-витаминизированные блюда и молоко;***

***Витамин С***

***Рационы питания.***

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

15. 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

16.Для лабораторных исследований производится во время их раздачи. Пробы необходимо предохранять от действия света. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования не должен превышать двух часов.

 В направлении на исследование следует вносить следующие сведения: наименование и адрес учреждения (организации), в котором отобраны образцы; наименование витаминизированного блюда; время витаминизации (дата, час, минуты); масса порции; количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы.

 Допустимое отклонение содержания аскорбиновой кислоты в С-витаминизированных готовых блюдах составляет +\_20% от внесенного количества.

17. 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

 Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ В ПЕРИОД КАНИКУЛ

X. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции,

витаминизация готовых блюд

10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

10.2. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится C-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (приложение 6). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

10.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

10.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

10.6. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами.

10.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей и подростков.