



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Гирьяльская основная
общеобразовательная школа»
Беляевского района
Оренбургской области

ПРИКАЗ

17.07.2024 № 50

с. Гирьял

Об организации профилактики витаминной
и микроэлементной недостаточности
в образовательной организации

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, приказа отдела образования, опеки и попечительства от 10.07.2024 № 213 «Об организации профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности в образовательных организациях Беляевского района на 2024-2025 учебный год»

Приказываю:

1. Повару Мазитова Г.Н.

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).

1.2 При приготовлении блюд для учащихся и воспитанников использовать только йодированную поваренную соль.

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

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

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

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

19.7 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.

20 Классным руководителям:

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

21. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



В.Л. Кузнецова.

Разослано: в дело

С приказом ознакомлены:

Подпись

Ф.И.О.

Дата

Handwritten signatures of the staff members.

Горланова В.В.

Мазитова Г.Н.

Нечеухина В.М.

Михайлова Л.Б

17.07.2024.

18.07.2024.

17.07.2024.

17.07.2024.