**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»**\* Утвердить СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  
\* Установить срок действия СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» до 01.10.2023.

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.4. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений.

**9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящими санитарными правилами.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).  
Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

**С-витаминизация блюд как один из методов неспецифической профилактики инфекционных заболеваний.**

Витамин С (он же аскорбиновая кислота) жизненно необходим для многих биохимических окислительно-восстановительных процессов, поскольку витамин С способствует образованию в организме дезоксирибонуклеиновой кислоты. Доказано, что витамин С способствует наиболее, оптимальному развитию детей, повышает их сопротивляемость к различным вредным факторам внешней среды, а в первую очередь к инфекционным заболеваниям. Но он легко разрушается при хранении продуктов, их термической обработке, особенно при нарушениях технологии приготовления блюд.  
При недостатке в человеческом организме витамина С организм, улучив подходящий момент, сразу же сдастся в плен даже самой безобидной простуде. Именно поэтому в учреждениях образования проводится **С-витаминизация.**

В соответствии с приказом министра здравоохранения. О дальнейшем улучшении проводимой в России обязательной С-витаминизации питания в лечебно-профилактических и других учреждениях и Инструкцией по проведению С-витаминизации питания № 978-72, утвержденной Главным санитарным врачом, обязательная С-витаминизация питания проводится круглогодично в больницах, санаториях, домах инвалидов, родильных домах, диетических столовых, детских учреждениях и других объектах с круглосуточным пребыванием людей.

**С-витаминизация** проводится на пищеблоке диетической сестрой путем внесения определенной дозы аскорбиновой кислоты в первые или третьи блюда непосредственно перед раздачей, но не ранее, чем за 1 ч до нее. В связи с тем, что подогревать витаминизированные блюда не рекомендуется, предпочтительнее витаминизировать третьи блюда. Дозы аскорбиновой кислоты установлены следующие: для взрослых — 80 мг, для беременных женщин — 100 мг, для кормящих матерей — 120 мг, для детей — от 40 до 70 мг. Аскорбиновая кислота должна храниться в темном месте.

Витаминизация выполняется по следующей схеме:

* отвешивание порошка аскорбиновой кислоты по числу порций;
* растворение аскорбиновой кислоты в небольшом количестве жидкой части блюда;
* внесение в массу блюда и перемешивание.

Ежедневно в школах производится **витаминизация третьих блюд** обеда обычным витамином С. Предпочтительнее всего витаминизировать именно третьи блюда, в том числе и чай. Витаминизация всегда проводится прямо на пищеблоке. Она осуществляется медицинскими работниками, причем непосредственно перед раздачей, поскольку подогрев витаминизированных блюд по нормам не допускается.

Данные по С-витаминизации записываются в специальный журнал, где указывается дата и час витаминизации, наименование витаминизированного блюда, количество витаминизированных порций, доза витамина на порцию, общая масса взятой аскорбиновой кислоты.