

Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой

1. С-витаминизация третьих блюд проводится ежедневно.
Аскорбиновая кислота вводится из расчета для детей:, от 3 до 12 лет - 50 мг, от 12 до 14 лет - 70 мг, в среднем 50-60 мг.

Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале

2. С целью обеспечения детей витамином С проводится витаминизация напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для школьников 6 - 10 лет - 20 мг, - для подростков 11 - 17 лет - 25 мг.

3. Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12 - 15 град. С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35 град. С, после чего кисель тщательно перемешивается и охлаждается до температуры реализации.

3. Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале витаминизации 4. 4. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Директор _____/М.А.Карсамова