

## **Информация о проведении витаминизации третьих и сладких блюд в МАДОУ «Детский сад № 16»**

Согласно п.14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13

«14.21 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет-35мг, для детей 3-6 лет-50,0мг на порцию.

## **Информация о проведении витаминизации третьих и сладких блюд в МАДОУ «Детский сад № 16»**

Согласно п.14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13

«14.21 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет-35мг, для детей 3-6 лет-50,0мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год»

в МАДОУ «Детский сад № 16» проводится искусственная С – витаминизация.

Я, \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О(при наличии). одного из родителей (законного представителя))

информирован о проведении витаминизации в МАДОУ «Детский сад № 16»  
для \_\_\_\_\_ моего  
ребенка \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О(при наличии) ребенка, дата рождения)

Подпись

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О(при наличии). одного из родителей (законного представителя))

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год»

в МАДОУ «Детский сад № 16» проводится искусственная С – витаминизация.

Я, \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О(при наличии). одного из родителей (законного представителя))

информирован о проведении витаминизации в МАДОУ «Детский сад № 16»  
для \_\_\_\_\_ моего  
ребенка \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О(при наличии) ребенка, дата рождения)

Подпись

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О(при наличии). одного из родителей (законного представителя))