



РОДИТЕЛЯМ О ВИТАМИНИЗАЦИИ

В школе при организации горячего питания для учащихся проводится витаминизация блюд. Её проводит медицинский работник школы

Астафьева Н.С. путем добавления в напитки аскорбиновой кислоты:

- с 7 лет до 10 лет - 20 мгр. на порцию,
- с 11 лет и старше - 25 мгр.на порцию.

Так же используются быстрорастворимые витаминизированные напитки «Фруктовые пираты», кисель «Лесная ягода» обогащенные витаминным премиксом, и витаминизированные булочки «Облепиховый цвет» с витаминами «А» и «Е».

Для профилактики йододефицита используется йодированная соль.

10-дневное меню для организации питания разработано технологом МУ «ЦОСО» Макаровой Н.Е. на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 с использованием:

- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, издательство «Пермь», 2008 г.

- сборника технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, г. Уфа, 2011 г.

- Технико-технологических карт 2011-2015 г.г.