

## **Витаминизация блюд.**

- **Витаминизация блюд проводится с учетом состояния 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- 50мг на порцию.**
- **Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15С (для компота) и 35С (для киселя) непосредственно перед раздачей.**
- **Витаминизированные напитки не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом)**