

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Щебетовский детский сад «Семицветик» г.Феодосии Республики Крым»**

**ПРИКАЗ**

09.01.2025

О назначении ответственных  
за снятие и хранение суточных проб



С целью организации сбалансированного питания, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, а также выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, в рамках осуществления контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными лицами за снятие суточных проб:  
поваров - Вострикову В.П., Чертенкову О.В.

2. Ответственным за снятие проб:

- 2.1. отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- 2.2. проводить отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- 2.3. суточные пробы хранить не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C;
- 2.4. посуду с пробами маркировать с указанием датой отбора.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.В. Умерова

- 
- 2.4. снимать пробы необходимо непосредственно из емкости приготовленной пищи (кастрюли, сковороды, противня и т.д.) за 30 минут до выдачи пищи для групп, после равномерного перемешивания пищи. Проба соответствует в объеме одной порции соответственно к перечню блюд, которые приведены в меню-раскладке и при той температуре, при которой употребляется пища;
- 2.5. при снятии пробы определять фактический выход блюда, её температура, вкусовые качества, консистенция, запах. Каждую часть блюда оценивать за такими критериями : готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (присутствие составных частей блюда , в том числе морковки, лука и других , в котлетах –хлеба ), присутствие посторонних предметов ( плохо перебрана крупа, плохо почищены овощи и т.д.);
- 2.6. результат снятия проб вносится в Журнал бракеража готовой продукции лицом, которая снимала пробу, под личную подпись.