

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 30 «Родничок»

ПРИКАЗ

02.03.2023 г.

№ 19

п. Ушаково

О назначении ответственного за отбор суточной пробы приготовленной пищевой продукции

В целях контроля качества и безопасности пищевой продукции в пищеблоке в текущем учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить повара Межевову М.Н. ответственным за отбор суточной пробы приготовленной продукции.
2. Отбор проб проводит повар Межевова М.Н. в присутствии и под контролем завхоза Мужиковой С.Э. (в связи с отсутствием медицинского работника).
3. Отбор проб следует производить по инструкции (Приложение №1) от каждой партии изготавливаемой продукции общественного питания и готовой к употреблению продукции промышленного производства, непосредственно используемой в питании обучающихся согласно требованиям СанПиН.
4. Контроль исполнения приказа осуществляется за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №30 «Родничок»

С приказом ознакомлены:

Повар

Завхоз

02.03.2023

02.03.2023

Сухарева С.Н.

Межевова М.Н.

Мужикова С.Э.



**Инструкция для сотрудников,
ответственных за снятие суточных проб
Порядок отбора суточных проб пищевой продукции**

1. **Подготовить промаркированные ёмкости с плотной крышкой:** отдельная емкость для каждого блюда, кулинарного изделия.
2. **Провести обеззараживание инвентаря для отбора проб:** обеззаражьте дневной запас комплектов емкостей, крышек, ложек, лопаток, половников, дайте им остыть.
3. **Подготовьте маркированные ярлыки:** используйте наклейки, стикеры, ярлыки.
4. **Сделайте отбор сразу после окончания приготовления блюда или кулинарного изделия:** отбор порционных изделий – по 1 штуке, не порционных – по 100 грамм или 100 миллилитров.
5. **Используйте отдельный инвентарь для каждого блюда:** выбирайте инвентарь в зависимости от консистенции блюда.
6. **Нанесите маркировку:**
 - наносите маркировку на каждую ёмкость, маркировка должна быть четкой, хорошо читаемой в течении всего срока хранения;
 - укажите обязательно дату и время отбора, прием пищи, наименование блюда, идентификатор партии, фамилию, имя, отчество сотрудника, проводившего отбор.
7. **Поставьте пробы пробы в холодильник:** в специальный холодильник или на специально отведенную полку в холодильнике.
8. **Контролируйте температурный режим хранения:** температура хранения суточной пробы: от +2 до +6 градусов С.
9. **Храните пробы строго установленное время:** не менее 48 часов.
10. **Утилизируйте суточную пробу:** по правилам утилизации пищевых отходов.

Объем суточных проб

Вид блюда	Объем суточной пробы
Холодные закуски, салаты	Не менее 100 грамм или 100 миллилитров
Первые блюда	
Гарниры	
Напитки	
Порционные блюда	Поштучно – 1 порция
Биточки, котлеты	
Сырники, оладьи	
Колбаса, бутерброды	