

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧАЙКА» СЕЛА МИХАЙЛОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Чайка» с. Михайловка)**

ПРИКАЗ

28.07.2025

№ 96-ОД

О назначении ответственных за
снятие пробы и отбор, и хранение
суточных проб в МБДОУ «Чайка»
села Михайловка

На основании совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 г. (утвержденного приказом №565/64 от 07.04.2021) и Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32), в целях обеспечения контроля приготовления пищи для воспитанников, обеспечения отбора и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за снятие пробы готовых блюд медицинскую сестру.

2. В случае ее отсутствия разрешить снимать пробу лицам, которые отвечают за организацию питания в детском саду «Чайка» с. Михайловка, а именно

- Гляделкина Л.В. – заместитель заведующего по АХР
- Боровик В.Н. – повар
- Павельчук Л.П. – кастелянша.

3. Ответственной за снятие пробы:

3.1. снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи на группы после равномерного перемешивания блюда, в объеме не больше одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые записаны в меню-раскладке, и с температурой, при которой употребляется блюдо;

3.2. определять фактический выход блюд, их температуру, вкусовые качества, консистенцию, запах;

3.3. оценивать каждую часть блюда по таким критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составных компонентов: моркови, лука, хлеба и т.д.), наличие посторонних примесей (шелуха крупы, плохо почищенные овощи);

3.4. осуществлять оценку только веса порции, продуктов промышленного производства – сосисок, твердых сыров, кондитерских изделий (конфет, вафель, печенья), хлеба, масла сливочного, фруктов, овощей, ягод. Снятию пробы данные продукты не подлежат;

3.5. Вносить результаты снятия пробы в Журнал бракеража готовой продукции под личную подпись (за каждое блюдо отдельно).

3.6. Журнал бракеража готовой продукции пронумеровать, прошнуровать, заверить подписью директора и печатью учреждения.

4. Возложить ответственность за отбор и хранение суточных проб на поваров Боровик Викторию Николаевну, Кононенкову Елену Васильевну, медсестру

4.1. Суточную пробу (все готовые блюда) непосредственно из казана за 30 минут до выдачи пищи для групп после равномерного перемешивания блюда отбирать в объеме не более одной порции соответственно перечню блюд, которые приведены в меню-раскладке, и при той температуре, при которой употребляется блюдо. При этом определять фактический выход, их температуру, вкусовые качества, консистенции, запах. Порционные блюда отбирают в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.2. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 ч при температуре +2 - +6 °С. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего



Л. В. Гляделкина

С приказом ознакомлены:

1	«20» 07	2025 г.
2	«28» 07	2025 г.
3	«28» 07	2025 г.

В.Н. Боровик

Л.П. Павельчук

Е.В. Кононенкова