

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Шилкинская средняя общеобразовательная школа №2

ПРИКАЗ о/д

Номер документа	Дата
05/1	11.01.2021

**О назначении ответственного лица по отбору и хранению
суточной пробы**

В соответствии п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и в целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Шахурову В.В.
2. Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
3. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
4. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный за организацию питания Зябликова О.Г.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

ИО директора
МОУ Шилкинской СОШ № 2 _____ И.В. Щеренко

С приказом ознакомлены: _____

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром).

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством. Зачем нужно оставлять суточную пробу?

Поэтому очень важно правильно отбирать и хранить суточную пробу: — отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (прокипяченными ложками), в чистую посуду (прокипяченную); — гарниры помещаются в отдельную посуду; —