

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9 «Алые паруса» г. Феодосии Республики Крым»

ПРИКАЗ

10.01.2022

№ 11 -ОД

Об ответственных за снятие суточных проб

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными лицами за снятие суточных проб:
повара Рудюк Т.А., Шаройко О.В.
2. Ответственным за снятие проб:
 - 2.1. отбирать суточные пробы 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. снимать пробы необходимо непосредственно из емкости приготовленной пищи (казана, сковороды, протвения, кастрюли 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 проб, под личную подпись.
3. Выдача еды разрешается только после записи в журнале к каждому блюду отдельно.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены

Рудюк Т.А.

Шаройко О.В.



О.Н. Червонищенко