

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

№ 12 -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 Бочарова Д.В., Дударчук Д.А.

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 перебранный 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

О.Н.Червонищенко

С приказом ознакомлены

Бочарова Д.В.

Дударчук Д.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Сведения о сертификате

Сертификат: DDA9E7D9BE2088CBF945438A204BA67D0AC43B48
Срок действия с 17.07.2023 по 14.07.2033
Владелец: Червонищенко Оксана Николаевна
Организация: "Детский сад № 9 "Алые паруса"
Должность: Заведующий
Основание: Я утверждаю этот документ
Дата: 30-07-2025
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети

