

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №5 «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДС №5 «Красная шапочка» г.Бахчисарай)

298404, г.Бахчисарай, ул.Фрунзе, 87, тел. 8(06554) 5-37-84
E-mail: sadik_krasnay-shapochka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 12.01.2026г.

г.Бахчисарай

№ 18 – од

*О назначении ответственного за отбор суточной пробы
приготовленной пищевой продукции в МБДОУ
«ДС №5 «Красная шапочка» г.Бахчисарай на 2026 год*

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственных за отбор суточной пробы приготовленной пищевой продукции:
 - адрес образовательного учреждения: г. Бахчисарай, ул. Фрунзе, 87 – медицинская сестра диетическая Климкина Е.В.;
 - адрес образовательного учреждения: г. Бахчисарай, ул. Гагарина, 9-А – медицинская сестра диетическая Муратова С.Б.;
 - адрес образовательного учреждения: г. Бахчисарай, ул. Задорожная, 14 – заместитель заведующего Семейкина М.Н.
2. В дни и часы отсутствия ответственных за отбор суточной пробы приготовленной пищевой продукции обязанности по отбору суточных проб возложить на членов бракеражной комиссии.
3. Отбор проб могут проводить МБДОУ в присутствии или под контролем медицинской сестры диетической или члена бракеражной комиссии.
4. Утвердить инструкцию для сотрудников, ответственных за снятие суточной пробы (Приложение №1).
5. Отбор проб следует проводить по инструкции от каждой партии изготавливаемой продукции общественного питания и готовой к употреблению продукции промышленного производства, непосредственно используемой в питании воспитанников согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Е.А. Полищук

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «ДС № 5

«Красная шапочка» г. Бахчисарай

Е.А. Полищук

Приказ 17 от 12.01.2026 года



Инструкция для сотрудника, ответственного за снятие суточной пробы.

Порядок отбора суточных проб пищевой продукции:

- 1. Подготовить промаркированные емкости с плотной крышкой:**
отдельная емкость - для каждого блюда, кулинарного изделия.
- 2. Провести обеззараживание инвентаря для отбора проб:**
обеззаразьте дневной запас комплектов емкостей, крышек, ложек, лопаток, половников, дайте им остыть.
- 3. Подготовьте маркировочные ярлыки:**
используйте наклейки, стикеры, ярлыки.
- 4. Сделайте отбор сразу после окончания приготовления блюда или кулинарного изделия:**
отбор порционных изделий - по 1 штуке, непорционных - 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 емкость, маркировка должна быть четкой, хорошо читаемой в течение всего срока хранения;
 - укажите обязательно дату и время отбора, прием пищи, наименование блюда, идентификатор партии, фамилию, имя, отчество сотрудника, проводившего отбор.
- 7. Поставьте 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 °С.
- 9. Храните пробы строго установленное время:**
не менее 48 часов.
- 10. Утилизируйте суточную пробу:**
по правилам утилизации пищевых отходов.