

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 31» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 18.08.2025г.

пгт Гаспра

№ 123-од

**«О назначении ответственных
за забор и хранение суточных проб
МБДОУ №31 на 2025-2026 учебный год»**

С целью соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении блюд, организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ №31, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с меню, выполнением норм питания, а также осуществление постоянного контроля по данному вопросу в МБДОУ №31

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Отбор суточной пробы осуществлять работниками пищеблока – поварами: Сулова Е.А., Старушко Г.В., Харитоновна Е.В., Душка О.А.
2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным за организацию питания в МБДОУ № 31.
3. Отбор и хранение суточных проб осуществлять в соответствии с рекомендациями согласно Приложению №1 к данному приказу.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №31

Пенева И.А.

С приказом ознакомлен:



Душка О.А.
Старушко Г.В.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи.

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой "фасованная проба" на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике "Для суточных проб" или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.