

Управление образования администрации Вельского муниципального района
Архангельской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Хозьминская основная школа № 18»
МБОУ «Хозьминская ОШ № 18»

ПРИКАЗ

30 августа 2024г

№ 100

О назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб.

В соответствии СанПиНом 1.2.3685-21, СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и в целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб.

ПРИКАЗЫВАЮ:

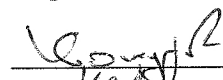
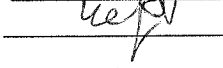
1. Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие 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.
2. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Кондратову Елену Александровну в МБОУ «Хозьминская ОШ № 18». Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять заведующему хозяйством работнику школы Черных Надежде Васильевне.
3. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Басову Екатерину Петровну структурного подразделения Детский сад № 29 «Солнышко». Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять заведующему хозяйством работнику структурного подразделения Детский сад № 29 «Солнышко» Храповой Марине Ивановне.
4. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Борзунову Светлану Юрьевну структурного подразделения Детский сад № 17 «Ёлочка». Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять заведующему хозяйством работнику структурного подразделения Детский сад № 17 «Ёлочка» Борзуновой Светлане Юрьевне.
5. Утвердить Инструкцию по отбору суточных проб готовой продукции.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



А.П. Мигунова

С приказом ознакомлен(а):

	/Кондратова Е.А./	« 30 » августа	20 24 г.
	/Черных Н.В./	« 30 » августа	20 24 г.
	/Басова Е.П./	« _____ »	20 ____ г.
	/Храпова М.И./	« _____ »	20 ____ г.
	/Борзунова С.Ю./	« _____ »	20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ «Хозьминская ОШ № 18»

А.П. Мигунова
30.08.2024 года

Инструкция по отбору суточных проб готовой продукции.

1. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища реализована.
2. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
3. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Пробы отбираются стерильной (прокипячённой) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6С.
6. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
7. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
8. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40С; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С.