

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 92

170026, г. Тверь, ул. Мусоргского, д. 5а

ПРИКАЗ

от 09.03.2021 г.

№ 9

«О назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб
в МБДОУ детский сад № 92»

В соответствии с пунктом 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложением № 4 к методическим рекомендациям МР 2.3.6.0233-21 и в целях обеспечения контроля приготовления пищи для дошкольников, а также, обеспечения отбора и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров:

Бычкову Надежду Петровну и
Петрову Marinu Mihailovnu.

2.Суточные пробы отбирать согласно Приложению № 1.

Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставлять поштучно, целиком(в объеме одной порции).

Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду 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.

3.Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять завхозу – Глотовой Т. А.

4.Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 92  A. A. Зиновьева

Ознакомлены:





Приложение № 1
к приказу № 9 от 09.03.2021 года
МБДОУ
детский сад № 92 А. А. Зиновьева

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 пробы отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

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 пробы» 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 промаркованную 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 °C.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.