

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛАСТОЧКА» С. ГЛИНКА

П Р И К А З

«24» __07__ 2024 г.

с. Глинка

№ 94 / -ОД

О назначении ответственных
за снятие проб в МБДОУ
«Ласточка» с.Глинка

На основании совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций” (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26) Постановление от 27.10.2020 г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. С целью оценки готовых блюд перед их выдачей с пищеблока ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за снятие пробы готовых блюд медсестру Вилиляеву Э.А.
2. В случае ее отсутствия разрешить снимать пробу лицам, которые отвечают за организацию питания в МБДОУ «Ласточка» с.Глинка, а именно:
Долженкова В.Д. - заведующей
Кравченко Н.Я. - воспитатель,
Джемалядинова А.Р. - воспитатель
3. Ответственной за снятие пробы:
 - 3.1. Снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи на группы после равномерного перемешивания блюда, в объеме не больше одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые записаны в меню-раскладке, и с температурой, при которой употребляется блюдо.
 - 3.2. Определять фактический выход блюд, их температуру, вкусовые качества, консистенцию, запах.
 - 3.3. Оценивать каждую часть блюда по таким критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составных компонентов: моркови, лука, хлеба и т.д.), наличие посторонних примесей (шелуха крупы, плохо почищенные овощи).
 - 3.4. Осуществлять оценку только веса порции, продуктов промышленного производства – сосисок, твердых сыров, кондитерских изделий (конфет, вафель, печенья), хлеба, масла сливочного, фруктов, овощей, ягод. Снятию пробы данные продукты не подлежат.
 - 3.5. Вносить результаты снятия пробы в Журнал бракеража готовой продукции под личную подпись (за каждое блюдо отдельно).
 - 3.6. Пронумеровать, прошнуровать, заверить подписью заведующего и печатью ДОУ Журнал бракеража готовой продукции.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

В.Д. Долженкова

В.Д. Долженкова
Кравченко Н.Я.
Джемалядинова А.Р.