

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 121 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ  
ГОРОД-КУРОРТ СОЧИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ПРИКАЗ**

**09.01.2023 г.**

**№ 15**

**О назначении ответственного  
за взятие проб приготовленных блюд**

В соответствии с пунктом 8.1.10 «Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных 27.11.2020 года, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить в **2023** году ответственными за отбор суточных проб:  
Кетрарь Галину Михайловну, шеф-повара  
Туникову Людмилу Николаевну, повара
2. Отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3. В случае отсутствия работников, ответственных за снятие суточных проб блюд, пробы должен снять повар работающей смены.
4. Ответственность за исполнение приказа возложить на Бережных В.В., заведующего хозяйством.

Заведующий

Лазаренко Н.Е.