

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЗВЕЗДОЧКА» П. ШКОЛЬНОЕ»  
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

09 января 2023 г.

п. Школьное

№ 7

**Об утверждении состава комиссии  
по бракеражу готовой продукции  
и назначения ответственного  
за снятие суточных проб.**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью обеспечения качественного питания детей в МБДОУ, охраны их жизни и здоровья, недопущения нарушений технологии приготовления пищи и использования, запрещенных к употреблению в детском саду продуктов питания, оценки качества приготовления готовых блюд перед выдачей из пищеблока

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственной за снятие проб готовой продукции медицинскую сестру Новомирскую О.И.
2. При отсутствии медицинской сестры разрешить снимать пробу готовой продукции старшему воспитателю Шарудиловой В.А.
3. Утвердить комиссию по бракеражу готовой продукции, избранную на общем собрании работников, протокол от 09 января 2023 г. № 1 в составе:  
Председатель комиссии – медицинская сестра Новомирская О.И.  
Члены комиссии:  
Наложити С.В., председатель ПК;  
Ходенко В.Н., повар;
4. Утвердить инструкцию по отбору суточных проб. Приложение №1.
5. Комиссии по бракеражу продуктов питания ежедневно:
  - 5.1. В работе руководствоваться Положением о комиссии по бракеражу продуктов питания в МБДОУ «Детский сад «Звездочка» п. Школьное» и Инструкцией (Приложение1)
6. Ответственному за снятие проб - председателю комиссии:



6.1. Снимать пробу с готовых блюд непосредственно с казана за 30 минут до выдачи, равномерно перемешивая, не больше объема одной порции, соответствующей перечню блюд, указанных в меню-раскладке и при той температуре, при которой употребляется блюдо детьми;

6.2. Определять фактический выход блюд и температуру, вкусовые качества, запах, консистенцию.

6.3. Оценивать каждую часть блюда по таким критериям: готовность, форма нарезки, наличие составных частей, присутствие посторонних примесей.

6.4. Проводить оценку только массы порции продуктов промышленного производства, не подлежащих снятию пробы: сосиски, твердые сыры, кондитерский хлеб, сливочное масло, фрукты, ягоды.

6.5. Результаты фиксировать в журнале бракеража готовой продукции за личной подписью, разрешением реализации каждого блюда отдельно.

6.6. Контролировать соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов в котел.

7. Поварам Ходенко В.Н., Спасеновой В.В., Лысак Е.В. ежедневно проводить подготовку тары для снятия суточных проб.

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



В.А. Шарудилова

С приказом ознакомлены:

Медицинская сестра

09.01.2023

Новомирская О.И.

Кастелянша

09.01.2023

Наложити С.В.

Повар

09.01.23

Лысак Е.В.

Повар

09.01.23

Ходенко В.Н.

Повар

09.01.23

Спасенова В.В.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2.....+6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.

### Подготовка тары для отбора суточных проб

1. Удалить содержимое.
2. Вымыть с моющим средством («Ника»), t воды 40С.
3. Ополоснуть горячей проточной водой.
4. Выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С или простерилизовать.