

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Светлячок»  
села Ивановка Сакского района Республики Крым**

*296575, Республика Крым, Сакский район, с. Ивановка, ул. Комсомольская, д.1Б*

*Тел.: +79787030752, e-mail rybalka.98@bk.ru*

**ПРИКАЗ**

**04.06.2021 г.**

**№ 35 -ОД**

**с. Ивановка**

**О назначении ответственных  
за снятие проб в МБДОУ «Светлячок»**

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 рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения” (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32)

с целью оценки готовых блюд перед их выдачей с пищеблока

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственной за снятие пробы готовых блюд медсестру Борисову О.А..
2. В случае ее отсутствия разрешить снимать пробу лицам, которые отвечают за организацию питания в МБДОУ «Светлячок», а именно:  
Рыбалка Е.Ю. - заведующей  
Слободяник А.А.- воспитателю,
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, пронумеровать, заверить подписью заведующего и печатью МБДОУ Журнал бракеража готовой продукции.

Заведующий

Е.Ю.Рыбалка



С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления	Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
Борисова О.А.	<i>[Signature]</i>	04.06.2021	Кузьмина Е.В.	<i>[Signature]</i>	04.06.21
Слободяник А.А.	<i>[Signature]</i>	04.06.21	Зейтуллаева Ш.Э.	<i>[Signature]</i>	04.06.21