

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ
Краснопереконск Республики Крым**

ПРИКАЗ

от 12.01.2026

Краснопереконск

№ 29

**О назначении ответственного
за отбор и хранение суточных проб**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, в целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на шеф-повара Сальникову А.А., в ее отсутствие на повара Марченко Е.Л., повара Скрябину М.А.
2. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять специалисту по организации питания Слипченко Л.В.
3. Ответственным в своей работе руководствоваться Инструкцией по отбору и хранению суточных проб (Приложение 1).
4. Делопроизводителю:
 - приказ довести под личную роспись ответственных работников;
 - выдать копию приказа работникам пищеблока, для хранения на пищеблоке.
5. Ответственность за исполнение приказа возлагаю специалиста по организации питания Слипченко Л.В., шеф-повара Сальникову А.А.

Заведующий

О.А. Теленик

Ознакомлены:

_____ Л.В. Слипченко
_____ Е.Л. Марченко
_____ А.А. Сальникова
_____ М.А. Скрябина

ИНСТРУКЦИЯ
по отбору суточных проб

1. Инструкция разработана в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, раздел VIII, пункт 8.1.10
2. Отбор суточной пробы проводится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.
3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
5. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.
6. Пробу отбирают из котла прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.
7. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С).