

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

**ПРИКАЗ**

от 12.01.2026

Красноперекопск

№ 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 Сальникова 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 Сальникова 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 промаркованные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.
3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (трети 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 промаркованную 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 °C).