

**Комитет по образованию администрации г. Мурманска**  
**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное**  
**учреждение г. Мурманска № 105**

---

**ПРИКАЗ**

30.08.2023 г.

№ 116-од

**О назначении лица, ответственного за отбор и хранение суточных проб  
в 2023-2024 учебном году**

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке МБДОУ г. Мурманска № 105, соблюдения требований СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», **приказываю:**

1. Возложить обязанности за отбор и хранение суточных проб на шеф-повара Дмитращенко Т.О. В случае отсутствия шеф-повара (отпуск, болезнь) обязанность за отбор и хранение суточных проб возлагается на старшую медицинскую сестру Султанову С.Р.

2. Дмитращенко Т.О., Султановой С.Р. осуществлять отбор и хранение суточных проб в соответствии с нормами действующего законодательства (Приложение 1).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на старшую медицинскую сестру Султанову С.Р.

Заведующий МБДОУ г. Мурманска № 105

С.А. Тельянова

## **Инструкция по отбору суточных проб**

1. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

2. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

3. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

4. Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

5. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

6. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

7. Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

8. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

9. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 / + 6 °С.

10. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

11. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Разработано на основании:  
Методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21  
Приложение 4