ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 23 «УЛЫБКА» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
DN: ИНН=009318713, СНИЛС=06119860661, ОГРН=1159102010132, STREET=Улица Калинина дом 31 - А, E=dou23-feo@mail.ru, C=RU, S=Республика Крым, L=Феодосия, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 23 «УЛЫБКА» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ», G=Оксана Петровна, SN=Кобыльцова, T=Заведующий, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 23 «УЛЫБКА» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.02.02 07:35:00+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №23 «УЛЫБКА» г.Феодосии Республики Крым»**

# ПРИКАЗ

11.01.2022 №18

**Об ответственных за снятие суточных проб**

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Назначить ответственными лицами за снятие суточных проб шеф-повара Новосельцеву В.И., медицинскую сестру Довгий Ю.С.

2.Суточную пробу отбирать от каждой партии производимой кулинарной продукции под руководством медсестры Довгий Ю.С. повару, который готовил данное блюдо в чистую посуду с крышкой (предварительно вымытой и прокипяченной) до выдачи еды детям.

3.Снимать пробы необходимо непосредственно из емкости приготовленной пищи (казана, сковороды, протвеня, кастрюли и т.д.) за 30 минут до выдачи пищи для групп, после равномерного перемешивания пищи. Проба соответствует в объеме одной порции соответственно к перечню блюд, которые приведены в меню-раскладке и при той температуре, при которой употребляется пища.

4.При снятии пробы определять фактический выход блюда, её температура, вкусовые качества, консистенция, запах. Каждую часть блюда оценивать за такими критериями: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (присутствие составных частей блюда, в том числе морковки, лука и других, в котлетах – хлеба), присутствие посторонних предметов (плохо перебрана крупа, плохо почищены овощи и т.д.)

5.Результат снятия проб вносится в Журнал бракеража готовой продукции лицом, которая снимала пробу, под личную подпись.

6.Выдача еды разрешается только после записи в журнале к каждому блюду отдельно

7.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий О.П. Кобыльцова

С приказом ознакомлены Ю.С. Довгий

В.И. Новосельцева

Российская Федерация Республика Крым г. Феодосия Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Улыбка» г. Феодосии Республики Крым ОГРН 1159102010132 ИНН 9108119713