

ПРИКАЗ

от «01» августа 2017 г.

№173

«О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб»

В соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13 пункт 14.24 и 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 Шрейдер Тамару Эвальдовну.
2. Шрейдер Т.Э.производить отбор суточных проб согласно прилагаемой инструкции.
3. В отсутствии Шрейдер Т.Э.снятие проб и их хранение возложить на медицинскую сестру Верба Л.А.
4. Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$ 48 часов.
5. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляет Верба Л.А.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 3 поселка Домново»

Н.Н. Верба.



С приказом ознакомлены: _____ Верба Л.А

_____ Шрейдер Т.Э

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2.....+6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.

Подготовка тары для отбора суточных проб

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3. Ополоснуть проточной водой
4. Выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С