

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 2 «Журавушка»  
городского округа город Шарья Костромской области.

ПРИКАЗ

«01» августа 2018г.  
О технологии снятия проб  
на пищеблоке

№ 91А

Во исполнение Закона РФ « Об образовании», постановления Главного государственного врача РФ от 27.08.2015 г № 41 « О внесении изменений в СанПин 2.4.1.3049-13 « Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медсестре ДОУ:

- 1.1. Осуществлять постоянный ежедневный контроль за своевременным наличием и правильностью хранения суточных проб.
- 1.2. Выдачу готовой пищи в группы производить только после снятия пробы и записи медсестрой в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Работникам пищеблока- поварам Попиновой Л.А., Егоровой Н.А., Замотиной , членам бракеражной комиссии строго выполнять следующую технологию снятия пробы на пищеблоке:

**ТЕХНОЛОГИЯ СНЯТИЯ ПРОБЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ**

Для снятия пробы на пищеблоке должны быть выделены отдельные промаркированные халаты для членов бракеражной комиссии.

Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранить в специально отведенном холодильнике при t 6-8 градусов С.

Снятие пробы проводится следующим образом: половником (из котла для 1-х блюд), ложкой ( для вторых блюд) берется готовая пища. Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелки ( для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи.

Ложка, используемая для взятия пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой. После снятия пробы в бракеражном журнале делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража и дается разрешение на употребление блюда в пищу. За снятие пробы плата с членов бракеражной комиссии не взимается.

При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рацион в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, др. Лица, проводящие органолептическую

кен ар

оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий:

С приказом ознакомлены:



Л.А. Фролова

Потемкина Л.А. Потемкина

Замочина И.О. З

Евсеева Н.А. Е