МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД «АЛЁНУШКА» ПОСЁЛКА ЭГВЕКИНОТА»

ПРИКАЗ

от 31.08.2021 г. № 126-од п. Эгвекинот

**О назначении ответственных лиц за снятие органолептической оценки приготовления пищи и хранение суточных проб на 2021 -2022 уч год.**

С целью организации сбалансированного рационального питания де­тей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб согласно п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019-2020 учебном году.

Приказываю:

1.Назначить ответственными за снятие и хранение суточных проб медицинских сестер Васильева Е.А. и С.Н.Аникееву.

В отсутствии медицинских сестёр Васильевой Е.А и С.Н. Аникеевой снятие проб возложить на

- на заместителя заведующего по АХР Жаргалову В.Б.;

- заведующего МБДОУ Юмашеву Н.В.;

- воспитателя дошкольной группы Беликову Е.А.;

- заместителя заведующего по ВМР Стрельцову Г.Н.

2.Создать комиссию из родительской общественности за организацию контроля за питанием в составе:

– Истрашкина А.П.

- Банзаракцаева О.В.

- Медведкова Н.Д

3.Члены комиссии имеют право

- снять пробу и сделать соответствующую запись в Бракеражном журнале;

- проверить продукты в складе и сертификаты на продукты;

- произвести замеры выхода готовых блюд;

-проверить суточную пробу.

4.Суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) отбирается непосредственно после приготовления пищи. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. 6.Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.Пробы хранить в холодильнике в специальных банках с крышками.

**8.**Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

 Заведующий МБДОУ

«Детский сад «Алёнушка» п. Эгвекинота» : Н.В.Юмашева

|  |
| --- |
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАНЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮСертификат a4342c4f01100879e40bf38bfa1e436aВладелец Юмашева Наталия ВладимировнаДействителен с 01.01.2021 по 01.01.2027 |