

## П Р И К А З

от «18» июля 2022 года

№ 30-од

О суточной пробе

Руководствуюсь Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях», а также Уставом МКДОУ д/с № 441 в целях охраны жизни и укрепления физического и психического здоровья воспитанников

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-повару Масальтиной Т.М. непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции.
2. Суточная проба отбирается в объеме:
  - порционные блюда – в полном объеме;
  - первые блюда, гарниры, третьи прочие блюда – не менее 100 гр.
3. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре от +2°C до +6 °C в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов.
4. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора.

Заведующий



О.А. Костикова

С приказом ознакомлены:

 Т.М. Масальтина