

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «БЕРЕЗКА» СЕЛА ЧЕРВОНОЕ  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

296572, Республика Крым, Сакский район, с. Червоное, ул. Широкая, д.20,  
тел. +79780106815, e-mail: [sadik\\_berezka-chervonoe@crimeaedu.ru](mailto:sadik_berezka-chervonoe@crimeaedu.ru)

**ПРИКАЗ**

30.08.2024 г.

№ 98-о/д

с. Червоное

**О назначении ответственных лиц  
за снятие проб в МБДОУ «Березка»  
с. Червоное в 2024-2025 учебном году**

На основании совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и межрегионального управления Роспотребнадзора по республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. № 412/102 и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32; с целью оценки готовых блюд перед их выдачей с пищеблока

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Назначить ответственного за снятие пробы готовых блюд медицинскую сестру.

1. Требования к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов, состоянию продуктовых кладовых.

2. В случае ее отсутствия ответственность за организацию снятия проб готовых блюд возлагается на члена бракеражной комиссии Абдувелиеву Фатиме Рустамовну.

3. Ответственному за снятие пробы:

3.1 Организовать ежедневное снятие проб с готовых блюд членами бракеражной комиссии непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи на группы после равномерного перемешивания блюда, в объеме не больше одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые записаны в меню, и с температурой, при которой употребляется блюдо.

3.2 Определять фактический выход блюд, их температуру, вкусовые качества, консистенцию, запах.

3.3 Оценивать каждую часть блюда по таким критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составных компонентов: моркови, лука, хлеба и т.д.), наличие посторонних примесей (шелуха крупы, плохо почищенные овощи).

3.4 Осуществлять оценку только веса порции, продуктов промышленного

вафель, печенья), хлеба, масла сливочного фруктов, овощей, ягод. Снятию пробы данные продукты не подлежат.

3.5 Вносить результаты снятия пробы в Журнал бракеража готовой продукции под личную подпись (за каждое блюдо отдельно).

3.6 Пронумеровать, прошнуровать, заверить подписью заведующего и печатью ДОУ Журнал бракеража готовой продукции.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«Березка» с. Червоное



С.С.Фомина

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Абдувелиева Ф.Р.	повар		
2.				