



Сведения о сертификате

Сертификат: 1B63B45677B144200532DA75D4A8B9AE0E798F38
Срок действия с 01.03.2021 по 27.02.2031
Владелец: Онуфриенко Инна Дмитриевна
Организация: Детский сад № 11 "Сказка"
Должность: Заведующий
Основание: Я автор этого документа
Дата: 12-01-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 «СКАЗКА» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(Детский сад № 11 «Сказка»)**

ПРИКАЗ**12.01.2026****№ 26****Об ответственных
за снятие суточных проб**

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными лицами за снятие суточных проб шеф-повар Сошневу С.В. (Челнокова, 60), Ананьеву О.Г. (ул. Челнокова, 108а).
2. Ответственным контролировать отбор проб, а именно:
 - 2.1. Пробы отбирает повар, который готовил данное блюдо на смене, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
 - 2.2. проводить отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
 - 2.3. снимать пробы необходимо непосредственно из емкости приготовленной пищи (казана, сковороды, протвения, кастрюли и т.д.) за 30 минут до выдачи пищи для групп, после равномерного перемешивания пищи. Проба соответствует в объеме одной порции соответственно к перечню блюд, которые приведены в меню-раскладке и при той температуре, при которой употребляется пища.
 - 2.5. при снятии пробы определять фактический выход блюда, её температура, вкусовые качества, консистенция, запах. Каждую часть блюда оценивать за такими критериями: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (присутствие составных частей блюда, в том числе морковки, лука и других, в котлетах – хлеба), присутствие посторонних предметов (плохо перебрана крупа, плохо почищены овощи и т.д.)
 - 2.6. Результат снятия проб вносится в Журнал бракеража готовой продукции лицом, которая снимала пробу, под личную подпись.
3. Контроль за снятием проб в учреждении ул. Челнокова, 108а осуществлять Гусельниковой З.В., заместителю заведующего.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.Д. Онуфриенко