

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

№80-

од

г. Вязники

*О назначении ответственных
за снятие и хранение суточных проб*

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения контроля за приготовлением пищи для воспитанников, снятия и хранения суточных проб

п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственность за снятие и хранение суточных норм возложить на поваров Викторovu Е.В. и Павлову Т.А.
2. Порядок отбора блюд:
 - 2.1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
 - 2.2. Суточная проба отбирается в объёме:
 - порционные блюда в полном объёме;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 10 граммов;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объёме одной порции.
 - 2.3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду
 - 2.4. Для снятия пробы супа его перемешивают черпаком в кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой и помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
 - 2.5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются часов при температуре +2...+6° С в строго отведенном месте 48 часов, считая праздничные и выходные дни.
 - 2.6. Посуда с пробой маркируется с указанием приема пищи и даты.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Пайкова Н.В.