

«СОВЕТ УШЕМ ГЕРОЙ А.М. ЯНАЛОВ
ЛҮМЕШ 1 – ШЕ № - АН
ШЕРНУР КЫДАЛАШ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ШКОЛ»
МУНИЦИПАЛ
ТУНЫКТЫМО
ТӨНЕЖ

Коммунистический урем, 78, Шернур пгт.,
Марий Эл Республик, 425450

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕРНУРСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№1 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА А.М. ЯНАЛОВА»

ул. Коммунистическая, 78, пгт. Сернур,
Республика Марий Эл, 425450

тел.: (883633) 9-75-19, 9-73-23, E-mail: sernurschool1@rambler.ru,
ОКПО 54681060, ОГРН 1021201449741, ИНН 1212003291, КПП 121201001

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2023 г.

№172

О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в целях обеспечения контроля приготовления пищи детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб

п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру школы Окулову Алевтину Леонидовну.
2. Окуловой Алевтине Леонидовне производить отбор суточных проб согласно прилагаемой инструкции .
3. Пробы хранятся в холодильнике при $t=+2; +6^{\circ}\text{C}$ в течение 48 часов.
4. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинская сестра школы Окулова Алевтина Леонидовна.
5. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлена.



И.А.Заболотских

А.Л.Окулова

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2.....+6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.

Подготовка тары для отбора суточных проб

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3. Ополоснуть проточной водой
4. Выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С