
№ _____

Низамовой А.И.
(МБОУ "Старочукалинская ООШ"
Дрожжановского муниципального района
РТ)

Хайрутдинов И.И.

**МБОУ «Старочукалинская основная общеобразовательная школа»
Дрожжановского муниципального района РТ**
(наименование организации)

Форма по ОКУД
**по
ОКПО**

Код
0301006

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

Номер документа	Дата составления
83/1	02.09.2024

«О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб»

В целях соблюдения здоровья детей-учащихся школы, контроля за качеством питания, соблюдения санитарно-гигиенических норм в школьной столовой. ПРИКАЗЫВАЮ:

I. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на Юсупову Д.Ш. и Хисамутдинову Ф.А. поварам школьной столовой. Юсуповой Д.Ш. и Хисамутдиновой Ф.А. ежедневно осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществлять в соответствии с рекомендациями по отбору проб (Приложение №1) СанПиН 2,4.5.2409-08). (производить отбор суточных проб согласно прилагаемой инструкции.)

Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$ 48 часов.

2. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляет Садыкова Ф.И., завхоз школы и в филиале Халиуллова Р.Н.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

**ВЫПИСКА ВЕРНА:
Руководитель
организации**

Директор школы
(должность)



И.И.Хайрутдинов
**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
(личная) (расшифровка подписи)

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 32C86500DFB1749E4049A46EA4BE22C7
Владелец: Хайрутдинов Ильгам Иршатович
Действителен с 02.09.2024 до 02.12.2025

МБОУ «Старочукалинская основная общеобразовательная школа»
Дрожжановского муниципального района РТ
(наименование организации)

Форма по ОКУД
по
ОКПО

Код
0301006

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
83/1	02.09.2024

«О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб»

В целях соблюдения здоровья детей-учащихся школы, контроля за качеством питания, соблюдения санитарно-гигиенических норм в школьной столовой. ПРИКАЗЫВАЮ:

I. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на Юсупову Д.Ш. и Хисамутдинову Ф.А. поварам школьной столовой. Юсуповой Д.Ш. и Хисамутдиновой Ф.А. ежедневно осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществлять в соответствии с рекомендациями по отбору проб (Приложение №1) СанПиН 2,4.5.2409-08). (производить отбор суточных проб согласно прилагаемой инструкции.)

Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$ 48 часов.

- Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляет Садыкова Ф.И., завхоз школы и в филиале Халиуллова Р.Н.
- Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

**Руководитель
организации**

Директор школы

И.И.Хайрутдинов

(должность)



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН (расшифровка подписи)
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 32C86500DFB1749E4049A46EA4BE22C7

Владелец: Хайрутдинов Ильгам Иршатевич

Действителен с 02.09.2024 до 02.12.2025

С приказом ознакомлены:

Юсупова Д.Ш.



Утверждаю
Директор:
И.И. Хайрутдинов

ИНСТРУКЦИЯ

по измерению объема блюд СанПин 2.4.1.3049-13


Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных блюд. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должны соответствовать норме.

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 $+2 \dots +6^{\circ}\text{C}$.
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 40°C 3. Ополоснуть проточной водой 4. Выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200°C
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

С инструкцией ознакомлен:

Лист согласования к документу № 627 от 25.09.2024
Инициатор согласования: Хайрутдинов И.И.
Согласование инициировано: 25.09.2024 10:45

Лист согласования		Тип согласования: последовательное		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Хайрутдинов И.И.		 Подписано 25.09.2024 - 10:46	-