

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада №460
/ К.В.Бородина/

Протокол № 13 от «28» мая 2021г.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ детского сада
№460

/ В.А.Соломенникова/

Приказ № 40в от «28» мая 2021г.



График закладки суточной пробы готовой продукции

| | | |
|---------|---|-------|
| Завтрак | - | 8.00 |
| Обед | - | 11.40 |
| Полдник | - | 15.40 |

Отбор суточной пробы готовой продукции

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

(Выписка из СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

Ответственные за закладку суточной пробы –
повар Цуркан С.В.