

---

№

---

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

Номер документа	Дата составления
<b>83/1</b>	<b>02.09.2024</b>

### **«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)

по  
ОКПО

Код
0301006

Номер документа	Дата составления
<u>ПРИКАЗ</u>	<b>83/1</b>

### «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.

Руководитель  
организации

Директор школы

И.И.Хайрутдинов

(должность)



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН (расшифровка подписи)  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 32C86500DFB1749E4049A46EA4BE22C7

Сладкова Ф.И.: Владелец: Хайрутдинов Ильгам Иршатович

Юсупова Д.Ш.

Действителен с 02.09.2024 до 02.12.2025

С приказом ознакомлены:



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

- Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
- 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.
- Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
- Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
- Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2....+6C.
- 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 40C 3. Ополоснуть проточной водой 4. Выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200C  
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

С инструкцией ознакомлен:

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