

**Муниципальное дошкольное образовательное казенное учреждение  
детский сад № 1 города Мураши Кировской области  
(МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши)  
613710, Кировская область, город Мураши, улица Пионерская дом 26,  
тел.(83348)2-15-11; e-mail: [mdouds1@mail.ru](mailto:mdouds1@mail.ru)**

**Приказ**

**7 августа 2023 года**

**№ 39.**

**«Об отборе и хранении суточных проб»**

В соответствии с пунктом 2.12 СанПиН 3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях поддержания процедур, основанных на системе анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП), в целях упорядочения своевременного, правильного отбора и хранения суточных проб готовой продукции на пищеблоке

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП в следующем составе:  
Урванцева Л.Л., заведующий  
Мазурова С.В., медсестра,  
Гаврилова Татьяна Петровна /Кодолова Юлия Юрьевна – повара.
2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:
  - проводить плановые внутренние проверки функционирования системы ХАССП не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков при приготовлении блюд;
  - установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если результаты проверки показывают, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
  - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
  - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.
3. Вменить в обязанность поварам Гавриловой Татьяне Петровне,  
Кодоловой Юлии Юрьевне (лицам, их заменяющим),  
ежедневный отбор суточных проб готовой продукции согласно пункта СанПиН.
  - 3.1. Непосредственно после приготовления пищи отбирать пробу 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, колбаса, бутерброды и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции)
  - 3.2. Пробу отбирать прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду)

- 3.3. Пробы сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2, +6 градусов С в отдельном холодильнике (допускается в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии).
- 3.4. Посуду с пробами маркируют с указанием **приема пищи и датой отбора**.
4. Медсестре провести инструктаж с поварами по правилам отбора суточных проб в срок до 03 сентября.
5. План работы комиссии ХАССП утвердить. Приложение № 1
6. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, за выполнение данного приказа осуществлять медицинской сестре Мазуровой С.В.

Заведующий МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши  
С приказом ознакомлены:

Л.Л.Урванцева  
Мазуровой С.В.  
Гаврилова Т.П.  
Кодолова Ю.Ю

**Приложение №1**

к приказу от 7 августа 2023г № 39

Муниципальное дошкольное образовательное казенное учреждение  
детский сад № 1 города Мураши Кировской области  
(МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши)  
613710, Кировская область, город Мураши, улица Пионерская дом 26,  
тел. (83348)2-15-11; e-mail: [mdouds1@mail.ru](mailto:mdouds1@mail.ru)

СОГЛАСОВАНО:

С профсоюзным комитетом  
Протокол № \_\_ «\_\_»

2023 г

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим МДОКУ Д/С № 1 г. Мураши  
Приказ № 39 от « 07 »августа 2023 г.

**План работы ХАССП**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	1 раз в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего хозяйством
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	1 раз в год	Председатель комиссии
Отчет на общем собрании о проделанной работе комиссии	май	Председатель комиссии