

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ v2 shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№ 55

1.09.2023г.

## Приказ

## О назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб

В соответствии с едиными требованиями по контролю за организацией питания, на основании «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения» 2.3./2.4.3590-20, в целях обеспечения контроля приготовления пищи для обучающихся 1-4 классов, обеспечения отбора и хранения суточных проб **приказываю:**

1. Возложить ответственность за хранение суточных проб на шеф-повара Дзортову З.У., в его отсутствие на повара.

**Ответственный:** Хильдехорова С.М.

**Срок:** ежедневно.

2. Снимать пробу непосредственно за 30 минут до выдачи пищи для обучающихся после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции соответственно перечню блюд, которые приведены в меню-раскладке, и при той температуре, при которой употребляется блюдо. При этом определять фактический выход, их температуру, вкусовые качества, консистенции, запах.

**Ответственный:** члены бракеражной комиссии.

**Срок:** ежедневно.

3. Хранить пробы в холодильнике при температуре +2, +6С.

**Ответственный:** Хильдехорова С.М.

**Срок:** ежедневно.

4. Оценивать только вес продуктов промышленного производства не подлежащих снятию пробы-твердые сыры, кондитерские изделия, масло сливочное, фрукты, овощи.

5. Выносить результаты снятия проб в «Журнал бракеража готовой продукции» под личную подпись.

**Ответственный:** члены бракеражной комиссии.

**Срок:** ежедневно.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Дзязикова Н.У.