

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 106 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 82

Об отборе суточных проб

На основании Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 и распоряжения Управления социального питания по Санкт-Петербургу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» при организации питания в ГБДОУ детский сад № 106 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга и учет выполнения натуральных норм питания осуществлять в массе «нетто». При формировании объемов поставок продовольственных товаров и сырья расчет производить в массе «брутто».
2. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда).
3. Суточная проба должна отбираться в соответствии с инструкцией по режиму отбора и условиям хранения суточных проб (ежедневно). (Приложение №1)
4. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять повару Каськовой И.В.
5. Кладовщику Федоркиной Т.Д., отражать в меню отбор суточной пробы в объеме одной суточной порции на каждый вид блюда по яслям и саду.
6. Главному бухгалтеру Зейналовой А.С., производить списание продуктов в объеме одной суточной порции на каждый вид блюда по яслям и саду.
7. Отражать в меню отбор суточной пробы с 01.09.2025 года.



Заведующий ГБДОУ № 106

Л.Г. Макеева

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О	Должность	Дата	Подпись
1	Каськова И.В.	Повар	01.09.25	
2	Федоркина Т.Д.	Кладовщик	01.09.25	
3	Зейналова А.С.	Главный бухгалтер	01.09.25	

ИНСТРУКЦИЯ

по режиму отбора и условиям хранения суточных проб

В соответствии с Приложением к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Стандарт по обеспечению питанием воспитанников в государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»

Для осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Суточная проба отбирается следующим образом:

1. Порционные блюда в полном объеме, первое блюдо и гарниры – не менее 100 г.
2. Пробу отбирают в стерильную, стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду).
3. Отобранные пробы сохраняют в течении не менее 48 часов **(не считая выходных и праздничных дней)** в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 *С.
4. Контроль правильного отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник (или ответственный по пищеблоку).
5. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований суточных проб повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 02.03.2021 № МР 2.3.6 0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
6. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, которые разрабатываются ДОО.