



МУ «Департамент образования г. Аргун»  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6» Г. АРГУН**  
(МБОУ «СОШ №6» г. Аргун)

МУ «Аргун-Галин дешаран департамент»  
**Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени  
«УСТРАДА -ГИАЛИН №6 ЙОЛУ ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»**

## **ПРИКАЗ**

**18.08.2025 г.**

**№ 113-од**

### **О назначении ответственного за взятие проб приготовленных блюд**

В соответствии с пунктом 8.1.10 «Санитарно-эпидемиологических правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных 27.11.2020 года, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными за отбор суточных проб:  
Хусаинову Макку Сайд-Ахметовну, шеф-повара  
Манцаеву Дашу Абдулаевну, повара
2. Отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3. В случае отсутствия работников, ответственных за снятие суточных проб блюд, пробы должен снять повар работающей смены.
4. Ответственность за исполнение приказа возложить на Кадисова А.А., заведующего хозяйством.

Директор

А.Ш. Чапаева