

СОГЛАСОВАНО
ППО
Юшаев И.Д.
Протокол № 1
от «24» 08.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Курчалоевская СШ №3»
Р.Д.Алиева
Приказ №158 от «01» 08.2021 г.

Инструкция по отбору суточной пробы

МБОУ «Курчалоевская СШ №3»

Инструкция составлена в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы.

Отбор суточной пробы осуществляет повар.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты; первые и третьи блюда, гарниры-не менее 100гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи)стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Хранить суточная проба должна в закрытых крышками банках в холодильнике. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 минут.

Маркировка банок включает дату и время отбора проб.

По истечению 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.