

РАССМОТРЕНО
на заседании ПС
протокол № 1 от « 28» 08 2025г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
_____/Алиева Э.В.
Приказ № 85 от «28» 08 2025г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную(прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 +6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты

7. Подготовка тары для отбора суточных проб

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3. Ополоснуть проточной водой