

Утверждаю:
Директор: _____



Инструкция по отбору и оформлению суточных проб

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока. Отбор суточных проб осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (или прокипяченными ложками), в чистую посуду - банки, контейнеры с плотно закрывающимися крышками.

Подготовка тары для отбора суточных проб:

1. Удалить содержимое.
2. Вымыть с моющим средством.
3. Ополоснуть проточной водой.
4. Крышки для банок, банки перед отбором суточной пробы должны дезинфицироваться или подвергаться кипячению не менее 15 минут.

Отбору подлежат все готовые блюда:

Суточная проба отбирается в объеме:

Порционные вторые блюда - биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбираются **поштучно**, целиком (в объеме одной порции);

Холодные закуски, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр;

Фрукты помещаются в банку целиком.

Хлеб помещается в банку целиком. Пшеничный и пеклеванный отдельно.

Банка (контейнер) с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора, названием блюда.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока.

Хранение суточной пробы:

Отобранные суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

По истечению 48 часов суточная проба выбрасывается в бак «Пищевые отходы».