

«Утверждаю»
МБОУ «Курчалоевская СШ№1»
им. Дохтукаева М.А.
_____ Солтаханова З.Р..

ИНСТРУКЦИЯ
по отбору суточных проб готовой продукции

1. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления когда уже вся пища реализована.
2. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
3. 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, целиком (в объеме одной порции).
4. Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С.
6. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
7. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора
8. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40С; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С.