

Утверждаю
Директор _____ Р.Х.Джабраилов
31.08.2023г.

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