

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 оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду (банку).
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора, опечатывается.
7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Подготовка тары для отбора суточных проб

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством, t воды 40°C
3. Ополоснуть проточной водой
4. Простерилизовать (прокипятить) посуду (банки).