



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад общеразвивающего вида № 102 «Рябинушка» муниципального  
образования городской округ Симферополь Республики Крым**

295050, г. Симферополь, ул. Ростовская, д.23  
тел. (0652) 22-21-16, [sadik\\_rybinushka@crimeaedu.ru](mailto:sadik_rybinushka@crimeaedu.ru)



**УТВЕРЖДЕНО**

**Заведующим МБДОУ № 102**

**М.Л.Максаева**

**Приказом от 30.08.2024г № 148**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по отбору суточных проб готовой продукции**

1. Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы. Отбор суточной пробы осуществляет повар.
2. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных блюд.
3. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должны соответствовать норме
5. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления когда уже вся пища реализована.
6. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
7. 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).
8. Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
9. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре  $+2$ – $+6^{\circ}\text{C}$ .
10. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
11. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
12. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством,  $t$  воды  $40^{\circ}\text{C}$ ; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут,  $t$   $200^{\circ}\text{C}$ .
13. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течении не менее 48 часов при температуре  $+2$ – $+6^{\circ}\text{C}$  в отдельном холодильнике и в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.
14. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.
15. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.