

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ**

1. Подготовка тары для отбора суточных проб:
  - 1.1. Удалить содержимое из посуды, предназначенной для отбора суточных проб
  - 1.2. Поместить посуду, предназначенную для отбора суточных проб, в посудомоечную машину для дальнейшей мойки в соответствии программой
2. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
3. Суточная проба отбирается в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.
7. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре от +2°C до +6°C.