

Приложение № 16
«Инструкция по отбору суточной пробы»



УТВЕРЖДЕНО:

И. о. заведующего МБДОУ д/с № 28

О.В. Новикова

Приказ № 229п от «01» 09 2021 г.

**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 пробы отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
3. Суточная пробы 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, т воды 40С; ополоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, т 200С).