

Приложение к приказу
от 01.09.2022 № 16

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«ДС № 446 г. Челябинска»

А.С.Кондратьева



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.

Подготовка тары для отбора суточных проб

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3. Ополоснуть проточной водой
4. Выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С