

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ № 6
 пгт Афицкого МО Северский район
 имени Героя Чеченской войны
 Шарыпова Андрея Геннадьевича
 _____ О.А.Луценко

Инструкция по отбору суточной пробы.

1. Инструкция разработана в соответствии с Приложением 11 к Сан ПиН 2.3.2.1324-03, МР 2.4.0179-20(Рекомендации по отбору суточной пробы) 2.3.6. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2. Отбор суточной пробы проводится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.
3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.
5. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
6. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С».

С инструкцией ознакомлены:

А - Гереченко Ю.П.
У - Бурдаева О.А.