

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Регитинская СШ»**

**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 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 +6 С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.
7. Подготовка тары для отбора суточных проб
 - 1.Удалить содержимое
 - 2.Вымыть с моющим средством, t воды 40С
 - 3.Ополоснуть проточной водой