

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Байрамаульская СОШ»**



Шихмурзаев Б.Ш.

Инструкция по отбору и хранению суточных проб

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т. д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Каждое блюдо и (или) кулинарное изделие отбирают в отдельные емкости.

Объем отбираемой суточной пробы:

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды	В объеме 1 порции
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)	Не менее 100 г

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

Посуду с пробами, упаковку продукции промышленного производства маркируют с указанием приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходные и праздничные дни, при температуре 4 ± 2 °С. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке производственного холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном производственных цехах. Запрещается хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования.

