

Инструкция по отбору суточной пробы

Инструкция составлена в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы. Отбор суточной пробы осуществляет повар.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. 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. Храниться суточная проба должна в закрытых крышками банках в холодильнике. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 минут. Маркировка банок включает дату и время отбора проб. По истечению 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.