Приложение № 3 к приказу
МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»
от 31.08.2026г. № 173-од

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.

7. Подготовка тары для отбора суточных проб

1.Удалить содержимое
2.Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3.Ополоснуть проточной водой