

Утверждаю
Директор ГБОУ «СОШ №4 с.п.Экажево»
_____/Змулина Э.А./

Инструкция по отбору суточной пробы

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

Отбор суточной пробы осуществляет повар.

Порционные блюда отбираются в полном объеме – 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 и 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 истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.