

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Мурзилка» с.Верхнекурбанное»

_____Кругликова А.В.

01.09.2021 год

ИНСТРУКЦИЯ

по отбору суточных проб готовой продукции

- 1.Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления когда уже вся пища реализована.
- 2 Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
- 3 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, целиком (в объеме одной порции).
- 4 Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
- 5 Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С.
- 6 Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
- 7 Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора
- 8 Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, Т воды 40 С; полоснуть проточной водой; прокипятить в течение 20 минут, t 100 С.

Ответственный: медицинская сестра Куртумерова Р.С. _____