

ИНСТРУКЦИЯ
по отбору суточных проб готовой продукции
в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки»

Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища реализована.

Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).

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).

Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.

Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6С.

Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора

Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40С; полоснуть проточной водой.

С инструкцией ознакомлены:



Дзоргова З.У.
Нальгиева М.М.