

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №31» Изобильненского
городского округа Ставропольского края
356121, Ставропольский край,
х. Спорный, ул. Мира, 93



«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №31» ИГОСК
Черник Е.В.

Приказ №33-од от 01.06.2022г

ИНСТРУКЦИЯ по отбору суточных проб готовой продукции в МБДОУ «Детский сад №31» ИГОСК

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 - +6С.
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, t воды 40С; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, t 200С.

Смакешено:

Сударикова А.В. Сура
Богачева А.Ю.
Александрова И.Н.
Смирнова Е.В.