

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7 г. ШАЛИ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**

Утверждаю
Директор А.Ш.Бисултанова

ИНСТРУКЦИЯ

по отбору суточных проб готовой продукции

1. Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы. Отбор суточной пробы осуществляет повар.
2. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных блюд.
3. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должны соответствовать норме
5. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления когда уже вся пища реализована.
6. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
7. 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).
8. Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
9. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2-+6^{\circ}\text{C}$.
10. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
11. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
12. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40°C ; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут, $t 200^{\circ}\text{C}$.
13. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течении не менее 48 часов при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике и в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.
14. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.
15. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.