

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Цоци-Юртовская средняя школа №4 имени Первого Президента ЧР, Героя России
Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»**

Принято
Педагогическим советом
Протокол №1 от 01.09.2023

Утверждено
приказом №17
от 01.09.2023

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ**

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. 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 в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле и в кастрюле стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 +6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты
- 7. Подготовка тары для отбора суточных проб**
 1. Удалить содержимое
 2. Вымыть с моющим средством, t воды 40С
 3. Ополоснуть проточной водой