



ИНСТРУКЦИЯ для поваров по отбору суточной пробы

1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках поваром отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
2. Отбор суточной пробы осуществляться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Основание:

- "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ("СанПиН 2.3/2.4.3590-20).