

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ИРМО

«Бутырская СОШ»

*А.А. Хасалханов* Хасалханов А.А.

2024



## Инструкция по отбору суточных проб

### СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными ложками в промаркированную стерильную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Каждое блюдо отбирают в отдельную ёмкость, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.