

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).

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. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.

Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2...+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты. Подготовка тары для отбора суточных проб Вымыть с моющим средством («капля», «сорти»), t воды 40С отработать кипятком и ополоснуть проточной водой.