

СОГЛАСОВАНО  
На общем собрании работников  
Протокол № 5 от 16.05.2022

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий БДОУ г. Омска  
«Центр развития ребенка-  
детский сад № 345»  
Приказ № 98 от 16.05.2022  
\_\_\_\_\_ О.В. Токарева

М.п.

**ИНСТРУКЦИЯ № 80\_\_**  
**по отбору и хранению суточных проб**

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т.д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Каждое блюдо и (или) кулинарное изделие отбирают в отдельные емкости.

Объем отбираемой суточной пробы:

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды	В объеме 1 порции
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда)	Не менее 100 г

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

Посуду с пробами, упаковку продукции промышленного производства маркируют с указанием приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходные и праздничные дни, при температуре  $2 \pm 6$  °С. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке производственного холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном производственных цехах. Запрещается хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования.

Инструкцию составил ответственный по ОТ

Дмитриева Е.В.

С инструкцией ознакомлен \_\_\_\_\_

Экземпляр инструкции получил: \_\_\_\_\_