

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 С.АХМАТ-ЮРТ ИМЕНИ  
АЙДАМИРОВА МУСЫ ЗЕБИТОВИЧА»**

**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРА ДЕШАРАН ХЪУКЪМАТ  
«АЙДАМИРОВ М.З. ЦІАРАХ ЙОЛУ АХМАТ-ЮБРТАРА №3 ЙОЛУ  
ЮККЪЕРА ШКОЛА»**

**Утверждено**

**приказом № 7**

**от 01.09.2021г.**

**И.И.Кастоева**

**Инструкция  
по отбору суточной пробы**

**Инструкция составлена в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590 - 20  
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
общественного питания населения»**

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 (повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. 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 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°С до +6°С.