



**МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3 С. АХМАТ-ЮРТ
ИМЕНИ АЙДАМИРОВА МУСЫ ЗЕБИТОВИЧА»
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СШ № 3 с. Ахмат-Юрт им. М.З. Айдамирова»)**

**МУ «Курчалойн Кюштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
КУРЧАЛОЙН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
«АХЬМАД-ЮЪРТАН АЙДАМИРОВ ЗЕБИТАН МУСАН
ЦАРАХ №3 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ШКОЛА»
(МБЙУУ «Ахьмад-Юьртан Айдамиров М.З. цI. № 3 йолу ЙУШ»)**

Инструкция по отбору суточной пробы

**Инструкция составлена в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282 - 26
«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 оставляться 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 732D3F769B1E00D202D0F92B4C05C3A3
Владелец: ИРАСХАНОВА ЗАРЕМА НАГИЕВНА
Действителен: с 20.07.2026 до 13.10.2027