

**СОГЛАСОВАНО**

ППО

Эбиева Д.Х..

Протокол № 1 от \_\_\_\_\_.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора

МБОУ «МБОУ Ахкинчу-Барзоевская СШ им.

С.У. Эбиева»

\_\_\_\_\_ А.В. Элимханова

Приказ №77 от \_ 01.09.2023г..

### **Инструкция по отбору суточной пробы**

#### **МБОУ «Ахкинчу-Барзоевская СШ имени С.У. Эбиева»**

Инструкция составлена в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы.

Отбор суточной пробы осуществляет повар.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты; первые и третьи блюда, гарниры-не менее 100гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи)стерильными (или прокипяченными ) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Хранить суточная проба должна в закрытых крышками банках в холодильнике. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 минут.

Маркировка банок включает дату и время отбора проб.

По истечению 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.