

Инструкция по отбору суточной пробы

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, стерильными приборами в стерильную стеклянную посуду с плотно закрывающимися простерилизованными 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. Гарниры, салаты, соусы отбирают в отдельные емкости.

Объем отбираемой суточной пробы:

порционные блюда	в полном объеме
салаты, первые и третьи блюда, гарниры	не менее 100 г

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке – продукт не помещают в стерильную 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 выходных и праздничных дней, при температуре 4 ± 2 °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.

ИНСТРУКЦИЯ по обработке посуды для отбора суточных проб

Обработка банок для отбора суточных проб осуществляется в моечных ваннах для кухонной посуды.

Этапы обработки:

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Обработка моющим средством:

– в первой секции ванны моется щетками в 0,5% растворе моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или 0,1% растворе моющего средства «Прогресс М30» (10 мл на 10 л воды) при температуре не ниже 40°С;

– во второй секции ванны ополаскивается горячей проточной водой (при температуре не ниже 65°С) с помощью шланга с душевой насадкой.

3. Стерилизация.

Способы стерилизации посуды для отбора суточных проб:

- кипячение в течение 30 минут при полном погружении;
- прокаливание в духовом шкафу при температуре 120° С в течение 45 минут;
- обработка в пароконвектомате (режим – пар) при температуре 110° С в течение 20 минут. При обработке банок для отбора суточных проб в пароконвектомате -необходимо использовать перфорированные емкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одномоментно простерилизованной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый прием пищи.