Корчажинский
Вячеслав Юрьевич

Подписано цифровой подписью: Корчажинский Вячеслав Юрьевич
Дата: 2021.06.16 09:26:20 +03'00'

Инструкция для сотрудника, ответственного за снятие суточной пробы

Порядок отбора суточных проб пищевой продукции

1. **Подготовить промаркированные емкости с плотной крышкой:**
   отдельная емкость – для каждого блюда, кулинарного изделия.

2. **Провести обеззараживание инвентаря для отбора проб:**
   обеззаразьте дневной запас комплектов емкостей, крышек, ложек, лопаток, половников, дайте им остыть.

3. **Подготовьте маркировочные ярлыки:**
   используйте наклейки, стикеры, ярлыки.

4. **Сделайте отбор сразу после окончания приготовления блюда или кулинарного изделия:**
   отбор порционных изделий – по 1 штуке, непорционных – по 100 грамм или 100 миллилитров.

5. **Используйте отдельный инвентарь для каждого блюда:**
   выбирайте инвентарь в зависимости от консистенции блюда.

6. **Нанесите маркировку:**
   – наносите маркировку на каждую емкость, маркировка должна быть четкой, хорошо читаемой в течение всего срока хранения;
   – укажите обязательно дату и время отбора, прием пищи, наименование блюда, идентификатор партии, фамилию, имя, отчество сотрудника, проводившего отбор.

7. **Поставьте пробы в холодильник:**
   в специальный холодильник или на специально отведенную полку в холодильнике.

8. **Контролируйте температурный режим хранения:**
   температура хранения суточной пробы: от +2 до +6 °С.

9. **Храните пробы строго установленное время:**
   не менее 48 часов.

10. **Утилизируйте суточную пробу:**
    по правилам утилизации пищевых отходов.