Мнение учтено: Председатель ППО *[Cleff]* Е.В.Шишкина «_____» декабря 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
МБЛОУ-Летский сад № 52
В.Терина
ФИО, уболись
Териказ № 76

ИНСТРУКЦИЯ

по ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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 $+2^{\circ}$ C до $+6^{\circ}$ C.