

Правила отбора и хранения суточной пробы

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи (завтрак, обед, полдник) и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом