

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад №7
С.А. Каракутова
приказ от "31" 08. 2026 г № 4 9

Инструкция по отбору суточных проб

1. В целях контроля за учетом качества и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
2. Отбор суточной пробы приготовленной пищевой продукции (далее отбор суточных проб) осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока. Ответственного за отбор суточных проб назначает приказом Исполнитель.
3. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
4. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г.
5. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, оладьи и т.д.) должны оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).
6. Суточные пробы должны храниться **не менее 48 часов** в специально отведенном и промаркированном холодильнике при температуре от +2 С до +6 С.
7. Все емкости должны мыться, обрабатываться в специальной емкости (или кипятиться, прожариваться) .
8. Ежедневный контроль за выполнением данной инструкции осуществляет шеф-повар пищеблока.
9. Независимый контроль за отбором , хранением суточных проб осуществляет медицинский работник, заведующий, члены бракеражной комиссии.

Основание: СанПиН 2.3./2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения" и СП (санитарные правила) 2.4.2.4283-26 "Санитарно -эпидемиологические к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Инструкцию разработал; _____С.А. Каракутова
С инструкцией ознакомлен: _____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 651065950769969602271051656712975319075379606500

Владелец Каракутова Светлана Александровна

Действителен с 15.04.2026 по 15.04.2027