Приложение № 4

 к приказу заведующего

 Детским садом № 9

 № 239-ОД от 31.12.2014 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по отбору суточной пробы**

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 грамм.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6 С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор и хранение суточной пробы осуществляет шеф-повар, а в его отсутствие повара, прошедшие инструктаж.

 Контроль и ответственность за отбор и хранение суточной пробы несут шеф-повар и калькулятор.