

УТВЕРЖДЕНО:  
Председатель  
профсоюзного  
комитета *Нажбарова Б.М.*

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
школы *Гаджибекова Н.Г.*  
2020г.



## ИНСТРУКЦИЯ № 12

### Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции в школьной столовой

1. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в холодильнике при температуре от +2 С до +6 С. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

2. При хранении скоропортящихся продуктов следует соблюдать требования действующих санитарных правил и норм "Условия, срок хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°С.

Скоропортящиеся продукты должны иметь удостоверение о качестве (сертификат) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии и даты конечного срока реализации.

3. В питании должно использоваться мясо, прошедшее ветеринарный контроль.