

СОГЛАСОВАНО:

Председатель трудового

Коллектива

МБДОУ Кашарского д/с №2

Чернышенко Г.Б.

Утверждено:

Заведующий МБДОУ Кашарского д/с №2
«Сказка» Череповская Т.В.

Приказ № _____ от _____

МБДОУ КАШАРСКИЙ Д/С № 2 «СКАЗКА»

Обработка яиц

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны или емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
2. Обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. Ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению

(Выписка из СанПиН 2.3/2.4.3590- 20)

Приготовление рабочих растворов

2% раствор кальцинированной соды – 150 г соды на 5 л воды

- 300 г соды на 10 л воды

1,5 % раствор дезинфицирующего средства – 15 мл на 10 л воды

Инструкция по обработке яиц

1. Яйцо замочить в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды в течении 10 минут, при условии полного погружении яиц.
2. После замачивания яйца очистить щеткой от загрязнений и промыть под проточным душем проточной водой с температурой 18 С.
3. После механической обработки все яйца продезинфицировать путем погружения их на 5 минут в 1,5 % раствора дезсредства, после чего яйцо прополоскать холодной проточной водой и чистое яйцо выложить в чистую, промаркированную посуду.

Ответственные :

Повар Дорохово