

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперкопск Республики Крым

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

А.А. Рудакова
«10» 01 20



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Жемчужинка»

О.А. Теленик

20 01

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ

Способ обработки:

Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости. Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Условия хранения:

Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20°C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов. Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

С инструкцией ознакомлены:

<u>Е.Л. Марченко</u>	Е.Л. Марченко
<u>М.А. Скрябина</u>	М.А. Скрябина
<u>Т.В. Коровушкина</u>	Т.В. Коровушкина
<u>Л.И. Саврак</u>	Л.И. Саврак
<u>Л.В. Слипченко</u>	Л.В. Слипченко
<u>Е.И. Долженко</u>	Е.И. Долженко
<u>А.А. Селезнева</u>	А.А. Селезнева