


СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада №460
 К.В.Бородина/

Протокол № 13 от «28» мая 2021г.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ детского сада
№460
 В.А.Соломенникова/

Приказ № 40в от «28» мая 2021г.



Обработка яиц

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

- I – обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- III – ополаскивание проточной водой в течение 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
300г соды на 10 л воды

1,5% раствор дезинфицирующего средства Ника –Экстра М ПРОФИ»-15мл на 10л 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 душем проточной водой с температурой (18)°С.
3. После механической обработки все яйца продезинфицировать путем погружения их на 5 минут в 1,5% раствор средства Ника –Экстра М ПРОФИ», после чего яйцо прополоскать холодной проточной водой и чистое яйцо выложить в чистую, промаркированную посуду.