

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Пингвинчик» общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Детский сад № 42

/А.В. Калачёва/
02.11.2024 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 3 по режиму обработки яиц

Настоящая инструкция разработана на основании Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой от 2 марта 2021 г., санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 11 ноября 2020 г.

1. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.
2. Обработку яиц проводят в следующем порядке:
 - I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор);
 - II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
 - III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.
3. Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкция по режиму обработки яиц размещается на рабочем месте.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447174

Владелец Калачёва Алёна Викторовна

Действителен с 21.11.2024 по 21.11.2025