

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель  
профсоюзного  
комитета *Мадбарова Б.М.*



УТВЕРЖДАЮ:

Директор  
школы *Гаджибекова Н.Г.*  
02.08 2020г.

### ИНСТРУКЦИЯ № 14 по санитарной обработке яиц в школьной столовой

Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции

Яйца тщательно очищаются от возможных видимых загрязнений

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Чистые яйца выкладывают в специальную посуду для яиц