



Директор МКОУ «Тандовская СОШ»

Э.А. Исаева

Приказ №64-Д от 16.09.2021 г

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ И ХРАНЕНИЮ КУРИНОГО ЯЙЦА

ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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 ЕМКОСТЬ - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды (100 -200 г. соды необходимо растворить в 10 литрах теплой воды);

II ЕМКОСТЬ - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

*для «ОКА-ТАБ» 0,1% (по АХ) на 5 минут
приготовление рабочих растворов средствами «ОКА-ТАБ2 для яиц*

Концентрация рабочего раствора (по АХ), %	Количество таблеток на 10 л
0,1	7
0.2	13

III ЕМКОСТЬ - 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.

После обработки яиц, перед разбивкой, работники должны тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2% раствором «ОКА-ТАБ», сменить одежду (фартук).

После окончания работы по изготовлению яичной массы инвентарь промывают 0,5% раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 0,2 % раствором «ОКА ТАБ» в течение 5-10 минут, ополаскивают горячей водой.