

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания»

«11» января 2021 г.



Клоков В.Е.

Инструкция по обработке яйца на пищеблоке препаратом «Ника-2»

Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, проводят в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используют промаркированные ванны и (или) ёмкости.

1. Все яйца перед обработкой овоскопировать.
2. В первой ёмкости - мытье тёплым с температурой 40-45°C 1-2 % раствором кальцинированной соды (100-200 г соды на 10 л раствора).
3. Во второй ёмкости - дезинфекция в 2% растворе «Ника-2» в течение 30 минут при температуре воды 40-45°C (на 1 литр раствора - 17 мл средства 983 мл воды, на 10 литров раствора - 170 мл средства 9830 мл воды).
4. В третьей ёмкости - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до полного удаления остатков дезинфицирующего средства.
5. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!