

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №460
(структурное подразделение дошкольное отделение)

30.12. 2016 г.

№86

**« О технологии обработки яиц и назначении ответственных за
обработку яиц»**

С целью недопущения заражения детей сальмонеллезом и другими
кишечными заболеваниями, на основании требований СанПиНа
2.4.1.3049-13

ПРИКАЗЫВАЮ:

В 2017 году возложить ответственность:

- за хранение яиц на кладовщика Горюнову Н.А.
- назначить ответственными за обработку яиц на пищеблоке поваров ГБОУ
ООШ №460 (посменно)

Айзсилниекс О.В.

Кучкова Н.Н.

Большакова Т.П.

Обработку яиц производить в соответствии с санитарными правилами и
нормами

- в специально промаркированных емкостях

1. – в теплом 1%-2% растворе кальцинированной соды (1% раствор- 60 гр.
кальцинированной соды на 6 л. воды, 2% - 120 гр соды на 6 л. воды)
2. – 0,2% растворе хлорамина (20 гр. хлорамина на 10 л. воды)

После чего промывают холодной проточной водой и укладывают в чистую
промаркированную посуду.

Варят яйца после закипания – 10 минут.

Использованный раствор хлорамина и кальцинированной соды выливают в
трап.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственном цехе
не допускается.

Зам. директора по дошкольному образованию

С приказом ознакомлены:

Кладовщик

Повар

Повар

Повар

Н.А.Горюнова

О.В.Айзсилниекс

Кучкова Н.Н.

Большакова Т.П.

Э.Р. Сабирова

