

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кокрекская СОШ»  
(МБОУ «Кокрекская СОШ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной  
МБОУ «Кокрекская СОШ»

Х.М.Дибирова

10.01.2022



СЕРЖДАЮ

Директор

«Кокрекская СОШ»

Х.Н.Омаров

10.01.2022

## Инструкция по санитарной обработке яиц

Яйца обрабатываются в специальном цехе, предназначенном для обработки яиц.

Обработку яиц необходимо осуществлять в специально выделенном и промаркированном халате.

При использовании средства «НИКА-2», обладающего моющими и дезинфицирующими свойствами одновременно, яйца обрабатываются в двухсекционной моечной ванне в следующей последовательности:

- замачивание на 5–7 минут в 2,0% растворе (200 мл «НИКА-2» на 9,8 л воды).  
Обработка яиц проводится при полном погружении их в раствор;
- ополаскивание холодной проточной водой.

Обработка проводится при температуре 18–30 °С.

Обработанные яйца выкладывают в чистую емкость с маркировкой «Яйцо обработанное».

При отсутствии отдельных цехов яйца обрабатывают в мясо-рыбном цехе в специальных промаркированных емкостях, соблюдая указанные выше этапы.

На всех этапах обработки используются перфорированные емкости.