**Для персонала пищеблоков**

**оздоровительных учреждений**

**Правила обработки яиц куриных.**

В соответствии с требованиями санитарных правил, обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется 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?id=350594825-35-72&n=21](http://images.yandex.ru/yandsearch?source=wiz&img_url=http%3A%2F%2Fstatic.newsland.com%2Fnews_images%2F1093%2Fbig_1093779.jpg&p=3&text=%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%B0%20%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE&noreask=1&pos=112&lr=39&rpt=simage&nojs=1) | - **I этап** - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды (100 – 200г на 10л воды) или в растворе любого разрешающего для этой цели моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре 40-50º С; |

- **II этап** - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств при температуре 40-50º С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению;

- **III этап** - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.