



## Инструкция по обработке яиц

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

**Надеть прорезиненный фартук и резиновые перчатки!**

<b>1 ВАННА</b>	ЗАМАЧИВАНИЕ С ПОЛНЫМ ПОГРУЖЕНИЕМ В 2% РАСТВОР СОДЫ, t ВОДЫ 28+- 2С ВРЕМЯ-10 МИНУТ, СЛИТЬ ВОДУ ОПОЛОСНУТЬ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ
<b>2 ВАННА</b>	ЗАМАЧИВАНИЕ С ПОЛНЫМ ПОГРУЖЕНИЕМ В ДЕЗ.РАСТВОРЕ СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЕ НА ДЕЗРАСТВОРЫ
<b>3 ВАННА</b>	ОПОЛАСКИВАНИЕ ПРОТОЧНОЙ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА НЕ МЕНЕЕ 5 МИНУТ <b>ПОСЛЕ РАСТВОРА</b> "Ника - 2" - t ВОДЫ ДОЛЖНА БЫТЬ 40-45 С

ВЫЛОЖИТЬ в чистую промаркированную посуду.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ детский сад № 119  
Миронова О.В.  
«01» сентября 2021 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ**

наименование моющего средства	Концентраци я рабочего раствора	Концентрация средства и воды необходимые для приготовления 10 литров рабочего раствора		Температур а готового раствора С	Время обработки
		средство	вода литр		
Сода кальцинированная	2%	200 гр	10,0	26-28	10
"Ника - 2"	2%	175 мл	9,825	40-45	30
Ника экстра М профи	1,5%	150 мл	9,85	16-18	5