**УТВЕРЖДАЮ:**

**Руководитель**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.**

**Обработка яиц в 3-секционной ванне соблюдением следующего рекомендуемого порядка:**

1. В соответствие с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: п.2.11.6.

2. В соответствие с Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения»: п. 7.2.9, п. 9.5.

1. **ЭТАП:** - в первой секции мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением моющих средств добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
2. **ЭТАП:** - во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40-45°С и добавлением дезинфицирующих средств и добавлением хлорамина (0,5 % раствор);
3. **ЭТАП:** - в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

***Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.***

*- Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.*

*МР 2.3.6.0233-21- п. 7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.* *Обработанные яйца хранению не подлежат.*

*СП 2.4.3648-20 - п.2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.*