**УТВЕРЖДАЮ:**

**Руководитель**

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

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

**Обработка яиц дезинфицирующим средством с моющим эффектом «Ника-2» 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.

3. В соответствие с Инструкцией №112 по применению дезинфицирующего средства с моющим эффектом «Ника-2» производства ООО НПФ «Геникс» Россия п. п.3.18

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Концентрация рабочего раствора по препарату, %** | Количество концентрата и воды, необходимые для приготовления: | | | |
| 1 литра рабочего раствора | | 10 литров рабочего раствора | |
| концентрат, мл | вода, мл | концентрат, мл | вода, мл |
| 2% | 20 | 980 | 200 | 9800 |
| 3% | 30 | 970 | 300 | 9700 |

ВНИМАНИЕ! Срок годности рабочих растворов средства составляет 21 день. Растворы средства для различной обработки любых объектов ручным способом могут быть использованы многократно в течение рабочей смены или рабочего дня, если их внешний вид не изменился. При появлении первых признаков изменения внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора, выпадение осадка и т.п.) раствор необходимо заменить до истечения указанного срока.

**ОБРАБОТКА:**

- Мытье в воде с температурой не ниже 15°С и добавлением 2 % раствора средства«Ника-2». Обработку проводят при экспозиции 5-7 минут.

При мойке и дезинфекции особо грязных яиц рекомендуется использовать 3 %-ный раствор средства при температуре 25-30°С.

Мойка и дезинфекция яиц проводится вручную путём погружения в ёмкость с рабочим раствором средства «НИКА-2» или с использованием яйцемоечных машин в соответствии с отраслевыми инструкциями и согласно регламенту по их применению.

Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведённом месте в специальных промаркированных ёмкостях в следующей последовательности: яйца погружаются в 2%-3% растворы средства (в зависимости от степени загрязнения) на 5-7 минут, после чего их ополаскивают холодной проточной водой. Обработка проводится при температуре 18-30°С. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Средство эффективно удаляет с поверхности скорлупы яйца органические загрязнения: следы помёта, крови, белковые загрязнения различной природы.

Цветная скорлупа яиц окраску не изменяет, структура и морфология скорлупы и под скорлупной оболочки не нарушаются. Органолептические показатели желтка и белка соответствуют норме.

*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.*