



Утверждаю  
Директор МОУ «Нижне-Бурбукская ООШ»  
С.Ф. Лагерев

*Лагерев*

*Инструкция № 8 от 13.08.2013*

## Инструкция № 141 По санитарной обработке яиц в школьной столовой

Яйца принимаются в школьную столовую от поставщика в соответствии с санитарными требованиями к поставке данной продукции.

Обработку яиц проводят 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 - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.