

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 72

«О назначении ответственного
за обработку яиц»

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.959-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за обработку яиц в ГБДОУ детский сад №106 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга Каськову Ирину Викторовну – повара.
2. Обработку яиц перед использованием проводить в соответствии с инструкцией по режиму обработки яиц (приложение №1).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Заведующий ГБДОУ детский сад №106

Л.Г. Макеева

С приказом работники ознакомлены:

№ пп	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Каськова Ирина Викторовна	Повар	01.09.2025	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 106 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

Инструкция по режиму обработки яиц

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

АЛГОРИТМ

- I – мытье в воде с температурой 40 – 45* С и добавлением кальцинированной соды (1-2 % раствор) – экспозиция 5-10 минут, на 10 литров воды 100-200 гр;
- II – замачивание в воде с температурой 40 – 45* С и добавлением разрешенных дезинфицирующих средств (см. инструкцию);
- III – ополаскивание проточной водой с температурой 40 – 45* С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую посуду промаркированную посуду.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Региональный стандарт по обеспечению
питанием воспитанников государственных
дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга
Управление социального питания