

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Пчелка» п.Товарково

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК
МКДОУ детский сад «Пчелка»
п.Товарково
В.И.Мелентьева
«12» января 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МКДОУ детский сад «Пчелка»
п.Товарково
Л.А.Лаврова
«12» января 2015 г.



ИНСТРУКЦИЯ

по хранению, обработке и варке яиц куриных

- 1.Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 2.Обработку яиц производят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:
 - 1) обработка в 1-2 %-ном теплом растворе кальцинированной соды;
 - 2) обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
 - 3) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в чистую промаркированную посуду.
3. Яйцо варится после закипания воды 10 минут.
- 4.Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу: омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4+/-2 °С.

Источник СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"