



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ.

Обработка яиц, осуществляется в отведенном месте, в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности:

- ❖ теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды;
- ❖ 0,5%-ным раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
- ❖ ополаскивание холодной проточной водой.

**Основание:** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СанПиН 2.3.6. 1079-01, п. 8.19