



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ МЯСА.

**Мясо** в тушах, половинках, четвертинках, перед обвалкой **тщательно зачищают**, срезают клейма, удаляют сгустки крови, **затем промывают** проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50°. Ополаскивают, замачивают в дезинфицирующем растворе на 10-15 минут, ополаскивают проточной водой, просушивают.

**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. 8.6