

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Ласточка» с.Глинка
В.Д.Долженкова
Приказ № *109-РД* от *15.04.2015*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной воды.

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. 8.21