**Принято Утверждаю**

**на общем собрании трудового коллектива Врио Заведующей МБДОУ**

**МБДОУ «Детский сад №3 с. Октябрьское» «Детский сад №3 с. Октябрьское»**

**Протокол №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Е. Тедеева**

**« \_\_\_\_» \_\_\_\_\_2021г «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г**

**Инструкция по обработке яиц.**

Требования СанПиН 2.3.6.1079-01 на пищеблоке

Важно!!! С 1 января 2021 года [СанПиН 2.3.6.1079-01](https://rushaccp.ru/sanpin-1079-01-s-izmenenijami/%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%9F%D0%B8%D0%9D%202.3.6.1079-01) был заменен на [СанПиН 2.3/2.4.3590-20,](https://rushaccp.ru/sanpin-3590-20-dlja-obshhepita-shkol-detskih-sadov/%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%9F%D0%B8%D0%9D%202.3/2.4.3590-20%2C%26nbsp;&nbsp;)в котором отсутствуют жесткие требования к обработке яиц. Но эту процедуру следует выполнять в рамках ХАССП, чтобы свести к минимуму риски связанные с сальмонеллёзом.

В связи с частыми случаями заражения сальмонеллой, было принято решение выделить обработку яиц в отдельную группу и приписать жесткие требования. В СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» выделили следующие требования обороту яиц на производстве

* Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
* Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж — при температуре не выше минус 6 °С.
* Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.
* Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.
* Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 мин сразу же подвергают кулинарной обработке.
* Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.
* Набор производственных помещений кондитерских цехов состоит из трех помещений:для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы
* Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:
в первой секции — замачивание в теплой воде при температуре 40-50 °С в течение 5-10 мин;
во второй секции — обработка в течение 5-10 мин раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50 °С в соответствии с инструкцией по его применению;
в третьей секции — дезинфекция в течение 5 мин раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40-50 °С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
в четвертой секции — ополаскивание проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже 50 °С.