

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №39 Невского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

29.08.2025 года

№ 205-ОД

«О назначении ответственного за обработку яиц на пищеблоке с 01.09.2025»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, повышении ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно-технической документацией :

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504) ,
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
4. Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга Управление социального питания Распоряжение № Исх-01-04-14/24-1-0 от 28.12.2024

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Назначить ответственным за обработку яиц на пищеблоке с 01.09.2025 г. повара Манникову Татьяну Викторовну .
2. Ответственному лицу - четко следовать инструкции по обработке яиц (Приложение №1)
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственного за питание в ОУ - Прудникову Ольгу Петровну.

Заведующий ГБДОУ №39

МП

Л.В. Лялина

Ознакомлен(а)

К приказу от 29.08.2025 №205-Д

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №39
Невского района Санкт-Петербурга

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ детский сад № 39
Лялина Л.В.

29.08.2025

ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕЖИМУ ОБРАБОТКИ ЯИЦ

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор **в следующем порядке:**

АЛГОРИТМ

- I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор)-экспозиция 5-10 минут, на 10 литров воды 100-200 гр.;
- II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением разрешенных дезинфицирующих средств (см. инструкцию);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

ПРИМЕЧАНИЕ;

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Региональный стандарт по обеспечению
питанием воспитанников государственных
дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга
Управление социального питания