**Инструкция по ОБРАБОТКе Яиц В ДЕТСКОМ САДУ**

Предотвратить опасную инфекцию и отравление задача работников детского учреждения, которые работают на пищеблоке. Тема настолько острая, что нормы обработки яиц в детском саду регламентированы СанПиНом.

Куриное яйцо диетический продукт, содержит легкоусваиваемый белок, микроэлементы и необходимый растущему организму лецитин. Благодаря ценному составу и легкости приготовления питательных блюд, яйца внесли в обязательный список продуктов для меню в дошкольных учреждениях.

**Обработка яиц в детском саду по СанПиН подразумевает строгое соблюдение гигиены при хранении и приготовлении блюд. К выбору средств дезинфекции надо подходить с высокой долей ответственности, чтобы обеспечить безопасность продуктов для употребления в пищу.**

Не все предлагаемые средства способны уничтожить возбудителя сальмонеллы. В составе препарата должны присутствовать антимикробные компоненты, которые активны против микроорганизмов и вирусов, в том числе опасных возбудителей кишечных и анаэробных инфекций.

**Для обработки яйца в детском саду рекомендован препарат**[**Ника-экстра М Профи**](http://nikachel.ru/katalog/dezinficiruyushhie-sredstva/lpu-medicinskie-centry/dezinficiruyushhee-sredstvo-nika-ekstra-m-profi.html)**.** Прозрачный раствор с дезинфицирующими свойствами. В составе моющие и дезодорирующие компоненты, не теряющие свойств после замерзания и оттаивания. Препарат не вызывает коррозии металла.

Идеально подходит для обработки яйца в детском саду из-за низкого уровня токсичности при попадании внутрь организма и отсутствия вредных испарений.

**Порядок обработки яйца в детском саду, согласно предписанному регламенту:**

* осматривают яйца на предмет повреждений;
* продукт погружают в дезинфицирующий 1,5% раствор Ника-Экстра м Профи (5 мин.);
* смывают остатки раствора моющим средством;
* промывают в сетке под проточной водой;
* помещают в чистую посуду.

**Для обработки яиц в детском саду выделяют отдельное помещение.** Для подготовки продукта к последующему приготовлению допускают только совершеннолетних, после подробного инструктажа.

**Посуду для хранения и обработки яиц маркируют и содержат в чистоте.** При проведении дезинфекции работник общепита обязан надевать чистую спецодежду и резиновые перчатки.

От соблюдения последовательности технологического процесса, правил гигиены и выбора дезинфицирующего средства зависит здоровье и безопасность маленьких воспитанников детского сада.