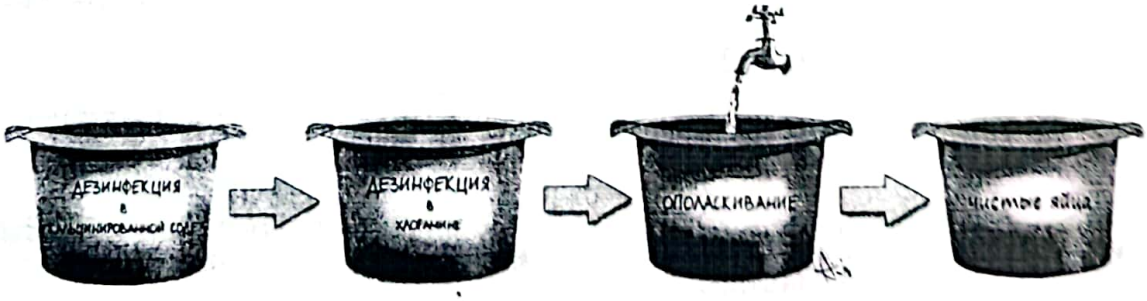
Бекитемин
Директор. орт.-Лицея. гл.
Х. Жазыбаева. Атоев. Б.С.
09 20 22 жыл

Муздак жана ысык тамактар үчүн жумурткаларды санитардык иштетүү боюнча
КӨРГӨЗМӨ

Жумурткаларды атайын маркировкаланган идиштерде, атайын бөлүнгөн бөлмөдө иштетилет. Жумурткаларды алгачкы иштетүүдө атайын аралашмага төмөнкүдөй тартипте чылоо менен жүргүзүлөт:

- 5-10 мүнөт ичинде кальций содасынын 1-2% жылуу аралашмасында (1 литр сууга 20 грамм) иштетилет;
- Хлораминдин 0,5% аралашмасында (5 грамм (бир чай кашык) хлорамин 1 литр сууга) же хлор аралашмасында 5 мүнөт ичинде иштетилет;
- 5-10 мүнөт ичинде агып жаткан муздак сууда чайкалат;
- Алгачкы иштетүүдөн өткөн жумурткаларды маркировкаланган таза идишке салышат.

Кабыгы сынган жумурткаларды санитардык иштетүүгө жол берилбейт.



Сканировано с CamScanner