**УТВЕРЖДАЮ:**

**Руководитель**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.**

**Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы:**

**(при ВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ)**

1. В соответствие с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: п.2.11.6.

2. В соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: п. 3.10.

3. В соответствие с Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения»: п. 5.8.

4. В соответствие с Инструкцией 24/12 «ДЕО-ХЛОР®»: п. 3.4. Дезинфекция санитарно-технического оборудования и уборочного инвентаря (таблица 3 п.6). п.п.3.4.1

**ЭТАП:** промываются горячей водой (не ниже 45°С).

**ЭТАП:** дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Концентрация рабочего раствора в %** | **Время обеззараж.,**  **мин.** | **Способ обеззараживания** |
| **Санитарно—техническое оборудование, уборочный инвентарь** | 0,1 | 30\*\* | Протирание,  Замачивание, орошение с помощью помповых распылителей |

**\*\* — дезинфекция может проводиться с добавлением 0,5% моющего средства.**

п.3.4.1. Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.) обрабатывают раствором средства с помощью щетки или ерша способом протирания или орошения, по окончании дезинфекции его промывают водой.

*СП 2.4.3648-20 - п.2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.*

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – п.3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.*