**УТВЕРЖДАЮ:**

**Руководитель**

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

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

**Мытье столовой посуды и инвентаря в трехсекционной ванне в следующем порядке:**

 **(*при ОБЫЧНОМ РЕЖИМЕ*)**

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. 11.9.1, п.11.9.2.

1. **ЭТАП:** Посуду (в том числе одноразовую) освобождают от остатков пищи.
2. **ЭТАП:**

**в 1-й емкости** в воде с температурой не ниже +45°С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией,

**мытье во 2-й емкости** в воде с температурой не ниже + 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды

**в 3-й емкости** горячей водой температурой не ниже +65°С.

1. **ЭТАП:**Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах**.**

***Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.***

*МР 2.3.6.0233-21 – п.11.9.2. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах***.**

*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.*