**УТВЕРЖДАЮ:**

**Руководитель**

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

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

**Чайная посуда, столовые приборы промываются в двухсекционной 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: РУЧНОЙ СПОСОБ**

**Мытье 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** ополаскиваются горячей водой (+65°С)

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

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.*