**УТВЕРЖДАЮ:**

**Руководитель**

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

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

**Мытье кухонной посуды и инвентаря в двухсекционных ваннах 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. 5.6.

- механическая очистка от остатков пищи;

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств (*количество моющего средство согласно инструкции изготовителя*);

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;

- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;

- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

*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*