**Правила мытья столовой посуды и приборов**

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих (для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 5 литров воды) средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температуройне ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны(для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 10 литров воды);

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.17. Дезинфекцию посуды проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.