**ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ В ГРУППЕ[[1]](#footnote-1)\*:**

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездовых ваннах.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств с температурой воды не ниже 40 градусов (первая ванна).

Ополаскивается горячей проточной водой с температурой

не ниже 65 градусов (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств

в первой ванне.

Ополаскивают горячей водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна).

Ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна).

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.



1. \* **СанПиН 2.4.1.3049-13** [↑](#footnote-ref-1)