**Инструкция по обработке посуды ﻿﻿﻿**

1. Механически удаляем остатки пищи с посуды.
2. ﻿﻿﻿Моем столовую посуду путем полного погружения с добавлением моющего средства с температурой воды не ниже 40 С. ﻿﻿﻿
3. Ополаскиваем горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается.
4. ﻿﻿﻿Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. ﻿﻿﻿
5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). ﻿﻿﻿
6. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых емкостях в вертикальном положений ручками вверх.

**Инструкция по обработке посуды при осложненной эпид.ситуации ﻿﻿﻿**

1. Механическое удаление остатков пищи с посуды. ﻿﻿﻿
2. Замачивание в растворе дезинфицирующего средства «Жавель-Солид», «Ди-Хлор» (по инструкции). ﻿﻿﻿
3. Далее следуем инструкции по обработке посуды. ﻿﻿﻿
4. Раствор дезинфицирующего средства меняем после каждого использования.