**餐具清洗消毒保洁管理制度**

1、不锈钢桌、不锈钢架等用具必须定期用适量浓度消毒液进行擦拭.清洗餐具、用具时，应做到“三池分开”，并在水池的明显位置注明标识.

2、餐具、用具在清洗消毒过程中须做到“一洗、二消毒、三冲洗”，不得减少任何环节。

3、清洗时，在水池里放入洗涤剂，注入热水，将洗洁剂搅拌均匀，水温控制在40℃；在将餐具、用具内的杂物刮掉，放入水池浸泡5—10分钟后进行清洗。

4、对每餐未使用的餐具,必须收回洗碗间用清水冲洗，进行消毒后，方可再用。消毒后的餐具、用具、器皿等干燥后，应放入指定的位置，并加盖封闭，防止细菌浸入.

5、洗碗间及消毒间必须保持整洁、卫生、明亮,不得存放有毒物品、有毒气体、污物、易爆物品等。