**南阳二中食堂餐具消毒制度**

学校食堂餐具消毒制度是确保食堂餐具卫生安全的重要措施。

一、总则

为确保学校食堂餐具的卫生安全，防止食源性疾病的发生，特制定本消毒制度。本制度适用于学校食堂内所有餐具的消毒工作。

二、消毒要求

餐具在使用前必须经过严格的清洗和消毒处理，符合国家卫生标准。食堂应设置专门的餐具清洗、消毒区域，并配备必要的清洗、消毒设备和设施。餐具清洗、消毒工作应由专人负责，确保操作规范、流程正确。

三、消毒方法

餐具清洗：清洗前，应将餐具上的食物残渣和油污清除干净。使用流动的清水和适量的洗涤剂对餐具进行清洗，确保无残留。清洗后的餐具应放置在专用的沥水架上沥干水分。

餐具消毒：热力消毒：使用煮沸、蒸汽、红外线等方法对餐具进行消毒。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用时间不少于30分钟；红外线消毒一般控制温度在120度，作用时间15-20分钟。

餐具保洁：消毒后的餐具应放置在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。未经消毒的餐具不得与已消毒的餐具混放。

四、监督管理

学校建立餐具消毒工作的监督管理机制，定期对餐具消毒工作进行检查和评估。食堂工作人员接受餐具消毒知识的培训和指导，确保操作规范、流程正确。对于违反餐具消毒制度的行为，学校应及时进行纠正和处理。通过执行严格的餐具消毒制度，学校可以确保食堂餐具的卫生安全，为学生提供一个健康、安全的用餐环境。