

Последовательность действий работников пищеблока, обеспечивающая безопасность изготовления пищевой продукции.

Поводится ежедневная влажная уборка пищеблока с моющими и дезсредствами в соответствии с инструкцией по их применению

КУХОН. РАБОТЫ

Надеть спец одежду
(колпак, халат,
фартук, обувь)
снять украшения

Вымыть руки с моющим
средством, обработать кожным
антисептиком (руки обрабатываются
несколько раз в день, особенно при
смене технологических операций
и этапов обработки сырья)

КУХОН. РАБОТЫ
ПДВАД

Начать обработку
продукции в соответствии
с меню-раскладкой

Контроль за соблюдением поточности
технологических операций:

Применение столов, кухонного инвентаря,
выбор цеха и т.д. в соответствии с
их маркировкой и этапом обработки
сырья

Проведение термической
обработки пищевой
продукции (выбор оптимальной
температуры плит и жарового
шкафа для губительного
воздействия на патогенные
бактерии)

Обработка стола и окна раздачи
перед каждой выдачей пищи

Раздача пищи в
соответствии с графиком

Мытье кухонного инвентаря, посуды с
моющим средством, сбор и удаление
отходов в специально отведенное место