



Контроль за работой кафе!



Своевременный вывоз
мусора при заполнении
на 2/3
объема контейнера.



При отсутствии воды -
приостановка работы.



Исправная работа
вентиляции



Защитная арматура на
источниках освещения



Исключение
встречных потоков:
• сырья и готовой
продукции
• грязной и чистой
посуды
• посетителей и
персонала



Чистота в
производственных
цехах и обеденном
зале.



Генеральная уборка
1 раз в месяц.



Достаточное
количество столовой
посуды



Маркировка разделочных столов и досок:

- "СМ" - сырое мясо,
- "СР" - сырая рыба,
- "СО" - сырые овощи,
- "ВР" - вареная рыба,
- "ВО" - вареные овощи,
- "МГ" - мясная гастрономия,
- "Зелень",
- "КО" - квашеные овощи,
- "Сельдь",
- "Х" - хлеб,
- "РГ" - рыбная гастрономия.

Мытье столовой и кухонной посуды в соответствии с инструкцией о правилах мытья посуды.

Постоянное наличие моющих и дезинфицирующих средств.

Соблюдение температурного режима при транспортировке продуктов.



Прием продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Контроль за температурой хранения продуктов и товарное соседство.

Использование технологической карты при приготовлении блюд.

Ежедневная оценка качества кулинарных изделий- журнал бракеража!



Дератизация, дезинсекция.

Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками, наличие личных медицинских книжек, гигиенической аттестации, журнал здоровья.

Производственный контроль.

Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи.