

Рады приветствовать тебя!

Ты присоединяешься к команде корнера открытой кухни.

Эта памятка поможет разобраться в ключевых правилах, которые гарантируют безопасность продукции и доверие клиентов. Соблюдение стандартов превращает процесс оказания услуг в надёжную и предсказуемую систему. Без них невозможно обеспечить свежесть и единое качество блюд каждый день.

Если что-то будет непонятно или появятся вопросы, ты всегда можешь обратиться за поддержкой к:

- **Менеджеру кафе (МК)** — это основное лицо по всем вопросам. Именно с ним ты будешь обсуждать процессы, задавать вопросы и получать пояснения
- **Директору магазина (ДМ)** или **Лидеру торгового зала (ЛТЗ)**, если Менеджера кафе нет на месте

Приёмка продукции

Приёмка поставки определяет качество всей дальнейшей деятельности. Если принять продукт с нарушением температурного режима, повреждённой упаковкой или просроченный, это создаёт риски для здоровья клиентов и может привести к штрафам.

Алгоритм приёма поставки

1. Правильный внешний вид

Надень халат и бахилы перед выходом в зону приёмки.

2. Измерь температуру в кузове машины и внеси данные в журнал «входного контроля»

Первое, что нужно сделать — это проверить температуру. Даже если продукт выглядит идеально, он может быть уже испорчен из-за нарушения температурного режима при транспортировке.

Требования к температуре:

- замороженные продукты — не выше -18°C ;
- охлаждённые продукты — от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

3. Выгрузи ящики с поставкой на паллеты

Не ставь коробки с продукцией на пол – даже временно. Пол – это зона риска. На нём могут быть остатки чистящих средств, влага, грязь, бактерии.

Если ты поставишь коробку с продуктом на пол – ты автоматически нарушаешь санитарные нормы.

4. Проверь накладные и наличие сертификатов качества продукции

Без документов ты не можешь подтвердить происхождение продукта. А это значит, что ты не можешь гарантировать его безопасность.

5. Осуществи пересчёт продукции и проверь на соответствие спецификациям

Убедись, что:

- количество товара соответствует накладной;
- наименования совпадают с тем, что заказано;
- продукция соответствует спецификации.

Спецификация – это перечень продуктов, согласованных к использованию.

Если есть расхождение – не подписывай накладную. Зафиксируй факт, сделай фото и менеджеру кафе или ДМ. Даже одна лишняя коробка – это риск. Она может быть: не той партии, срока, качества. А недовоз – это прямая угроза производству.

6. Проверь целостность первичной и вторичной упаковки, наличие этикеток

Теперь – внешний осмотр. Проверь, чтобы:

- коробки – не смяты, не промокли, не вскрыты;
- плёнка – не порвана, не снята;
- вакуумная упаковка – не вздута, не проколота;
- этикетки – читаемы, не стёрты, не отклеены.

7. Проверь сроки годности и органолептические показатели

Последний, но не менее важный шаг – оценка качества. Проверь:

- срок годности – не просрочен ли продукт.
- цвет – естественный, ровный, без потемнений.
- консистенцию – соответствует продукту и его описанию (не мягкое, не жидкое, не сухое).

Особые требования к лососю

Среди всех продуктов на производстве есть один, который требует особого подхода. Один, из-за которого чаще всего бывают расхождения при инвентаризации. Один, который стоит дорого и может серьёзно повлиять на финансовые результаты.

Это – **лосось**. Наш ключевой ингредиент.

1. Вскрой все коробки с рыбой

Важно осматривать и принимать каждую упаковку, потому что:

- вес может не соответствовать,
- качество может быть ниже ожидаемого,
- упаковка может быть повреждена.

Ты вскрываешь все коробки, достаёшь все упаковки, проверяешь каждую.

2. Сложи на калькуляторе вес рыбы, указанный на каждой упаковке

На каждой упаковке с лососем указан вес нетто. Нужно сложить все эти значения и получить общий объём поставки. Это – твой первый контрольный показатель.

3. Выбери 3–5 пластов рыбы и взвесь их по одному

Возьми 3–5 пластов рыбы (лучше – случайные) и взвесь каждую. Это необходимо, чтобы убедиться, что указанный вес на упаковке соответствует весу рыбы.

4. Сравни получившееся количество (вес) с количеством (весом) в накладной

Вес рыбы в упаковке должен быть больше, чем указанный вес на этикетке. Это связано с тем, что на этикетке указывается масса рыбы без учёта упаковки.

Если есть расхождение – не подписывай накладную. Сделай фото, зафиксируй факт, сообщи Менеджеру кафе.

Качество лосося при поставке: что принимать, а что — нет



Допустимое качество:

- Вакуумная упаковка без повреждений (нет проколов, разрывов, вздутий)
- Отсутствие наледи на филе (наледь признак повторной заморозки)
- Филе без гематом и синяков
- чистое, ровное, яркого цвета



Недопустимое качество:

- Упаковка повреждена
- Есть наледь
- Филе с тёмными пятнами, синяками, мягкое на ощупь

Если хотя бы один из этих признаков — продукт отклоняется. Сообщить менеджеру и зафиксировать факт.

Разбор поставки

После того, как продукция принята, важно её оперативно разобрать.

В первую очередь **разбери замороженную продукцию** и помести её в морозильные камеры. Для разбора **остальной категории** товаров у тебя есть **1 час** (максимум).

Раскладывая продукцию по местам хранения (холодильные и морозильные камеры, сухой склад и т.д.), придерживайся **принципов ротации**.

Перемещение продукции с полки супермаркета

Есть товары, которые можно перемещать с полок супермаркета для производства.

Это — официальный механизм, который позволяет сократить время на приёмку и устранить дефицит.



Когда можно перемещать



— только по вторникам и пятницам.

— не позднее 18:00.

В другие дни и время списание товаров с полок супермаркета

— запрещено.

Что можно перемещать



Отдельные позиции овощей, фруктов, консервы, специи и другие продукты. Полный перечень продукции, доступной к перемещению, обязательно уточняй у Менеджера кафе.

Условия перемещения



— разрешено брать продукты в объёме не более 50% от его остатков в магазине.

— нужно качественно выбирать товар — без повреждений, свежий, в сроке. Возврат или обмен некачественно выбранного товара — запрещён.

— любое перемещение обязательно сопровождается актом перемещения.

Хранение продукции

Хранение — это непрерывный процесс контроля, который работает круглосуточно. Даже идеально принятый продукт может испортиться за считанные часы при неправильном размещении или нарушении температурного режима.

Правила размещения

- Не заносить в производственную зону стекло. Если продукт пришёл в стеклянной таре — упаковать ёмкость в пищевую плёнку, плотно закрывая горлышко и корпус.
- Не заносить в производственную зону продукцию в транспортной таре (коробки, паллеты, мешки). Всегда перекладывай продукцию в производственную тару (гастроёмкости, контейнеры, пакеты), а транспортную упаковку сразу убирать в зону утилизации.
- Размещать продукцию на стеллажах с отступом 15 см от стен и пола. Это санитарное требование обеспечивает циркуляцию воздуха и исключает контакт с грязью.

Товарное соседство

Товарное соседство — это принцип размещения продуктов с учётом их физических и химических свойств.

Если ты нарушишь товарное соседство — ты рискуешь:

- испортить вкус продукта,
- вызвать аллергическую реакцию у клиента,
- создать условия для роста бактерий.

Основные принципы товарного соседства

1. Продукты с сильным запахом — отдельно от восприимчивых к ароматам

Молоко, сыр, яйцо, готовые блюда размещай вдали от рыбы, специй, чеснока и лука. Эти группы не должны находиться в одной зоне хранения. Если нет возможности — используй герметичную упаковку и отдельные контейнеры.

2. Сырые продукты — строго отдельно от готовых

Это — основа пищевой безопасности. Мясо, рыба, птица, овощи до обработки хранятся отдельно от готовых блюд, размороженных ингредиентов, упакованных полуфабрикатов. Это важно для того, чтобы исключить риск перекрёстного загрязнения.

3. Продукты в холодильнике/морозильной камере выкладываются по принципу «сверху вниз»

На верхних полках размещается чистая продукция. Чем ближе к полу, тем «грязнее» товар. Например, сырое мясо хранится на нижней полке морозильной камеры, овощи и десерты — на верхних полках, т.к. это самые чистые и безопасные продукты из всего нашего ассортимента.

4. Непродовольственные товары — в отдельной зоне

Все непродовольственные товары (чистящие средства, упаковка, хозяйственные материалы, перчатки, салфетки и т.д.) — хранятся в изолированной зоне, с отдельным доступом.

Контроль сроков годности

Срок годности необходимо контролировать с первого до последнего дня.

Чтобы тебе было проще контролировать сроки годности продукции:

- ✓ сохраняй маркировку производителя на каждый продукт — до полного его расхода;
- ✓ маркируй контейнеры с блюдами, полуфабрикатами и продуктами — с указанием даты и времени приготовления или вскрытия;
- ✓ используй продукты по принципу FIFO — первый пришёл, первый ушёл.

Как правильно «читать» сроки годности

На производстве ты можешь столкнуться с 3 видами сроков годности:

- **годен (употребить) до** (best before на английском)

Дата изготовления (PRO), годен до (EXP): указано на верхней части упаковки.
Условия хранения: хранить при температуре от +2°C до +30 °C. Перед употреблением взболтать. После вскрытия хранить в холодильнике не более 3 дней. Чтобы восстановить оригинальную текстуру после охлаждения, поместите упаковку с продуктом в емкость с горячей водой на 5-10 минут и перемешайте.
Изготовитель: PT. INDO WORLD

«Годен до» → продукт можно использовать до даты, указанной на упаковке, не включая её.

Продукт годен до 10.03.2026. Последний день срока годности — 09.03.2026. С 00:00 10.03.2026 такой продукт считается просроченным.

«Дату окончания срока годности смотри на упаковке» (нет фразы «Годен до») → продукт можно использовать, **включая дату, указанную на упаковке.**

Дата окончания срока годности — 10.03.2026. На упаковке нет фразы «Годен до». Такой продукт можно использовать до 23:59 10.03.2026.

- **срок годности XX часов/суток/месяцев с даты производства**

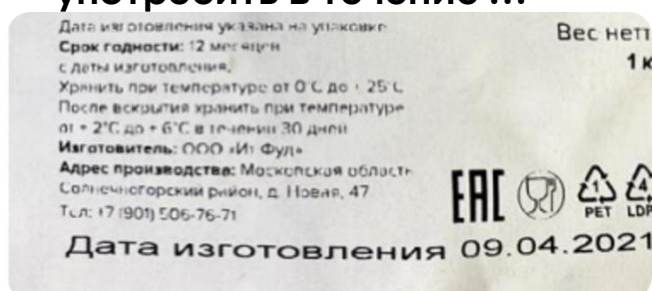
Дата изготовления, годен до: указано на дне банки
СРОК ГОДНОСТИ: 36 МЕС.
Условия хранения: хранить при температуре от +2°C до +30°C. Перед употреблением взболтать. После вскрытия хранить не более 3 дней в холодильнике. Чтобы восстановить оригинальную текстуру после охлаждения, поместите банку с продуктом в емкость с горячей водой на 5-10 минут и перемешайте.
Изготовитель: PT. INDO WORLD

Срок годности в часах → дата изготовления 10.02.2026, 10:00, срок годности – 72 часа → последний день срока годности – 13.02.2026, 10:00.

Срок годности в сутках → дата изготовления 10.02.2026, срок годности – 5 суток → последний день срока годности – 14.02.2026 (дата изготовления считается за первые сутки).

Срок годности в месяцах → дата изготовления 01.02.2026, срок годности – 12 месяцев → последний день срока годности – 31.01.2026. Февраль 2026 – продукт просрочен.

- **употребить в течение ...**



«Употребить в течение XXX дней/суток с даты изготовления» → срок считается с даты изготовления (дата изготовления считается за первые сутки).

Дата изготовления 10.02.2026, есть фраза «Употребить в течение 14 дней с даты изготовления». Последний день срока годности – 23.02.2026, 23:59. С 24.02.2026 продукт просрочен.

«Употребить в течение месяца с даты изготовления» → срок считается с даты изготовления (дата изготовления считается за первые сутки) + 30 дней.

Дата изготовления 10.01.2026, есть фраза «Употребить в течение месяца с даты изготовления». Последний день срока годности – 09.02.2026, 23:59. С 10.02.2026 продукт считается просроченным.

Температурные режимы хранения

Соблюдай зоны хранения продукции и их температурный режим:

- холодильная камера – от +2 °C до +6 °C;
- морозильная камера – от -18 °C до -23 °C.

Хранение замороженных продуктов

1. В индивидуальной упаковке

После вскрытия упаковки продукт становится уязвимым к окислению, влаге и микробиологическому загрязнению. Чтобы продукт дольше сохранил своё качество:

- упакуй остатки продукта в пищевую плёнку;
- на упаковке укажи дату вскрытия (не клей маркировку на пищевую плёнку).



2. Без индивидуальной упаковки

При вскрытии транспортной или оптовой упаковки (например, коробки с котлетами) обязательно **упакуй продукт**:

- упаковывай штучные товары по отдельности в пищевую плёнку (котлеты для бургера допустимо упаковывать по несколько штук);
- на каждой упаковке указывай дату вскрытия.



Маркировка

Маркировка – система учёта, которая работает 24/7. Любая продукция без маркировки подлежит утилизации.

Типы маркировки

На каждом этапе оказания услуг с продуктом ты сталкиваешься с двумя видами маркировки. Их нужно различать, сохранять и использовать правильно.

1. Первичная маркировка – от поставщика/изготовителя



Это – оригинальная этикетка, которая пришла с продуктом.

Она содержит:

- наименование продукта,
- состав,
- дату изготовления,
- срок годности,
- условия хранения,
- наименование и адрес производителя,
- количество,
- товарные знаки.



Требования к использованию первичной маркировкой

- ✓ Сохраняй её до полного расхода продукта (даже при перетаривании продукта в гастрорёмкость).
- ✓ Если переложил содержимое в гастрорёмкость – этикетку клади в отдельный чистый контейнер.
- ✓ Не теряй и не повреждай. Если этикетка стёрлась, отклеилась, порвалась – продукт подлежит утилизации.

Не используй фото, скан или обрезок как маркировку. Это не замена. Только оригинальная этикетка.

Не объединяй партии продуктов от разных дат. Две упаковки с разными датами производства и сроками годности – это две отдельные позиции. Смешивать их в один контейнер – запрещено.

2. Вторичная маркировка — от сотрудника

Это — внутренняя метка, которую ты ставишь, когда:

- вскрываешь упаковку,
- перекладываешь продукт в другую ёмкость,
- готовишь полуфабрикат.



Она содержит:

- дату и время изготовления (вскрытия, перетаривания, начала дефростации продукта);
- дату и время окончания реализации.

Требования к использованию вторичной маркировкой

- ✓ Наноси маркировку сразу после вскрытия/перетаривания сырья.
- ✓ Крепи этикетку на боковую поверхность контейнера. Клеить на край или крышку бокса — запрещено (исключение: хранение в салатетте).
- ✓ Не крепи маркировку на носик соусника.
- ✓ Для сыпучих продуктов — крепи этикетку непосредственно на упаковку, а не на пищевую плёнку.
- ✓ Дата должна быть хорошо читаема (если сломался этикет-пистолет, напиши маркировку вручную).

Важное правило: **срок на вторичной маркировке не может превышать срок на первичной**. Если первичная этикетка — до 15 мая, а ты поставил «до 17 мая» — это ошибка. **Вторичный срок — только равный или меньше.**

Контроль качества

Качество продукции — это результат непрерывного контроля на всех этапах: от поставки сырья до его использования в производстве.

Порча продукции происходит при её повреждении (неаккуратное обращение при поставке, приём битой и повреждённой продукции) или в результате перезревания (например, при длительном хранении овощей/фруктов). Такие продукты быстро заражаются бактериями, которые вызывают плесень и гниение плодов.

Чтобы минимизировать порчу продуктов делай **3 простые вещи**

1. Правильно заказывай продукцию

- Заказывай продукты чаще, но небольшими партиями.
- Избегай длительного хранения запасов.

2. Тщательно проводи контроль продуктов при приёмке

- Проверяй сроки годности, целостность упаковки, органолептические показатели (запах, цвет, консистенция).
- Не допускай на производство продукты с признаками порчи.

3. Следи за условиями хранения

- Обращайся с овощами и фруктами аккуратно: не бросай, не дави, не допускай хранение других продуктов сверху.
- Не храни списанную продукцию вместе с качественной — после списания сразу утилизируй.
- Соблюдай правила товарного соседства и температурный режим.

Обработка овощей и фруктов

Овощи и фрукты — основа многих блюд. Но они же — главный источник загрязнений, если их не обработать правильно. Именно поэтому их обработка — технологический процесс, который **включает солевой раствор и строгий порядок действий**.



1. Подготовка 10% солевого раствора

Солевой раствор — это средство для удаления загрязнений и пестицидов. Чтобы приготовить правильный раствор, соблюдай пропорции:

1. Соль	100 г	200 г	300 г	400 г	500 г
2. Вода	900 г	1800 г	2700 г	3600 г	4500 г

Важно: **готовь свежий раствор каждый раз**, когда необходима обработка. Повторное использование – запрещено.

2. Осмотр и первичная мойка

Перед тем как что-то делать – осмотри продукцию. Она должна быть без признаков порчи (гниль, плесень, мягкость) или механического повреждения (вмятины, царапины и т.д.). Убери все испорченные плоды.

После того, как выбрана качественная продукция, промой её под проточной водой, удали листья и плодоножки.

Важно: **не размещай необработанные продукты на производственных поверхностях и разделочных досках.**

3. Замочи продукцию в солевом растворе

- Помести плоды в ёмкость с 10% солевым раствором
- Убедись, что продукты полностью погружены в раствор – при необходимости слегка придави крышкой или меньшей ёмкостью
- Оставь продукцию в растворе ровно на 10 минут

4. Промой продукцию

- Вымой руки и надень новые перчатки
- Достань овощи из раствора и тщательно промой под проточной водой
- Убедись, что на плодах не осталось соли
- Хорошо просуши

5. Маркировка и хранение

- Переложи обработанные овощи в чистую ёмкость
- Нанеси маркировку с указанием:
 - даты и времени обработки
 - срока годности – 48 часов

6. Утилизируй раствор

Солевой раствор утилизируй после использования. **Не используй его повторно.** Тщательно промой посуду, удали остатки соли. Соль необходимо **списывать ежедневно.**

Оценка качества фритюрных жиров

Фритюрное масло – активный участник процесса приготовления блюда, который влияет на вкус блюда, его цвет, структуру и безопасность.

Со временем масло портится – темнеет, пахнет горелым, даёт пену, ухудшает вкус. Именно поэтому **замену масла проводят по качеству**, а не по графику.

Замену масла проводят по качеству, **не реже одного раза в два дня** – даже если визуально всё в порядке. Органолептическая оценка выполняется после процеживания от остатков пищи по балльной системе с обязательной проверкой цвета масла по таблице с цветовыми образцами.

Отличное 5 баллов			Хорошее 4 балла			Неудовлетворительное 3 балла и ниже		
								
Цвет	Соломенно-жёлтый	Интенсивно жёлтый	От интенсивно-жёлтого до светло-коричневого					
Вкус	Без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом					
Запах	Без постороннего запаха	Отсутствует свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Выраженный, неприятный, запах продуктов термического распада масла					

Качество, которое оценивается на **3 балла и ниже**, – **необходимо списать и утилизировать**.

Факторы порчи масла

- **Гарь** → регулярно чисти масло с помощью сита (шумовки).
- **Соль** → не соли картофель фри над фритюрной ванной.
- **Отложения на внутренних поверхностях** → регулярное замачивай и тщательная мой фритюрную ванну.
- **Моющие средства** → тщательно смывай моющие средства после мойки.
- **Вода** → не добавляй воду в горячее масло. Это может привести к нежелательным последствиям и производственной травме.

Дефростация

Дефростация – это процесс размораживания (оттаивания) пищевых изделий. Неправильная дефростация создаёт благоприятные условия для роста патогенных микроорганизмов, что может привести в дальнейшем к риску пищевого отравления.

Рассмотрим общий процесс дефростации. Он применяется ко всем замороженным продуктам, кроме: икры тобико, лосося, угря (дефростация этих продуктов подробно рассмотрена в памятке сушиста).

Общий процесс дефростации

1. Подготовка

Положи замороженный продукт (в упаковке или без неё) в контейнер. Для каждого продукта – отдельная гастрорёмкость.

2. Маркировка

Поставь маркировку с указанием:

- дата и время начала дефростации,
- дата и время планируемого окончания.

3. Дефростация

Помести контейнер в холодильную камеру с температурой от +2 до +6 °C. Следуй условиям из памятки по срокам годности.

Помни, что **дефростация вне холодильной камеры – запрещена**.

4. Окончание дефростации

- Переложи продукт в чистый контейнер.
- Поставь новую маркировку с указанием срока реализации.
- Проведи мойку и дезинфекцию использованной тары.

Запрещено:

- повторно замораживать продукт после дефростации;
- размораживать вскрытые продукты в складском холодильнике;
- не маркировать продукт во время дефростации.

Инвентарь и расходные материалы

Ты каждый день взаимодействуешь с ножами, досками, плёнкой, пергаментом и другими материалами. Для тебя это привычные вещи, с которыми ты сталкиваешься с первой минуты слота. Но за каждым действием стоит строгая система правил. Эти правила не придуманы просто так. Они созданы для одной главной цели — **обеспечить безопасность, гигиену и качество продукции.**

Расходные материалы: назначение и правильное использование

Бумажные салфетки

Разрешено: дефростация и просушка икры тобико

Запрещено: прокладывать салфетками лосось при дефростации или хранении (нарушается температурный режим и создаётся среда для бактерий)

Пергаментная бумага

Разрешено: выкладка готовой пиццы, укладка лосося при дефростации и длительном хранении

Запрещено: повторное использование, применение при работе с угрём, прокладывание других полуфабрикатов, использование для грилей (шаурма, курица, котлеты, булочки, запекание роллов)

Пищевая пленка

Разрешено: упаковка продуктов и полуфабрикатов, упаковка готовых кусков пиццы, заматывание редко используемого инвентаря

Запрещено: использование при высоких температурах

Фольга

Запрещена к использованию на производстве в любых целях из-за высокого риска попадания мелких кусочков в пищу.

Хранение расходных материалов и инвентаря

Правильное хранение — это предотвращение рисков. Если ты хранишь материалы неправильно, ты создаёшь условия для:

- размножения бактерий;
- перекрёстного загрязнения;
- порчи продукции;
- нарушения санитарных норм.

Общее правило хранения

На производстве



В шкафу или на чистой полке, в перевёрнутом виде или в контейнере с закрытой крышкой

На складе



В коробке, в перевёрнутом виде, плотно закрытой пакетом

Бумажные салфетки

Запрещено оставлять открытую пачку салфеток незащищённой на рабочих поверхностях. Для безопасного хранения используй один из трёх способов:

- **в оригинальной упаковке**

Храни упаковку вне зоны приготовления (в шкафу или на выделенной полке), чтобы исключить перекрёстное загрязнение и попадание инородных предметов.

- **в плёнке с отверстием**

Обмотай вскрытую пачку пищевой плёнкой и сделай в ней небольшое отверстие для вытягивания салфеток. Этот способ позволяет держать салфетки всегда под рукой, но они будут надёжно защищены от пыли и загрязнений.

- **в контейнере без крышки**

Здесь салфетки также всегда будут под рукой и надёжно защищены.

Коробки и уголки для пиццы

- Хранить замотанными в плёнку в сухом месте на расстоянии 15 см от пола
- Запрещено размещать рядом с печью для пиццы или на ней
- Подогнутые края уголков должны быть направлены вниз

Губки

Губки – один из самых «грязных» предметов. Если их не менять и не хранить правильно, они становятся рассадником бактерий.

Правила хранения:

- Хранить в отдельном контейнере
- Запрещено оставлять на рабочей поверхности

Разделочные доски

Доски – один из главных инструментов. Но и один из главных источников риска, если с ними обращаться неправильно.

Правила хранения:

- Хранить вертикально на подставках
- Не допускать соприкосновения друг с другом

Подробнее про хранение отдельных видов материалов и инвентаря ты можешь узнать у Менеджера кафе.

Точильный камень

Точильный камень – инструмент, который требует особого ухода. Его состояние напрямую влияет на остроту ножей и безопасность использования.

Хранение в воде:

- Хранить только в чистом виде
- Камень находится в чистой гастроёмкости с чистой водой
- Ёмкость должна быть закрыта крышкой или пищевой плёнкой
- Воду менять ежедневно
- Регулярно осматривать камень и ёмкость на предмет загрязнений и инородных предметов

Сухое хранение:

- Камень хранится в чистой, пустой гастроёмкости
- Ёмкость закрыта крышкой или плёнкой

Подготовка к использованию

Перед использованием камень обязательно замачивается в чистой воде на 15 минут.

Цветовая маркировка инвентаря

Цветовая маркировка – это система защиты от бактерий.

Когда ты используешь один и тот же нож или доску для разных продуктов, ты рискуешь перенести бактерии с сырого продукта на готовый.

Чтобы этого не произошло, используется **цветовая кодировка**.

Как это работает?

Каждый цвет соответствует определённой группе продуктов.

Используй только тот инвентарь, который соответствует текущей задаче.

Цвет доски	Цвет ножа	
белый	белый / чёрный	готовая продукция: угорь, краб, отварные креветки, гастрономия, сыры
зелёный		сырые овощи, фрукты, зелень
синий		сырая рыба, морепродукты
жёлтый		сырая курица
японский нож		используется на станции суши-бар

Ещё один элемент инвентаря с цветовой маркировкой – **губки для мытья посуды**. Чтобы предотвратить размножение бактерий, губки меняют ежедневно. Для удобства и исключения путаницы используется цветовая схема: синяя или жёлтая губка – в зависимости от числа месяца (по чётным и нечётным дням). Обязательно выбрасывай губку в конце дня.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Мусорные баки

Мусорный бак может стать источником бактерий, насекомых и т.д. Поэтому к мусорным бакам есть строгие требования.

- Баки должны быть чистыми – снаружи и внутри.
 - Сбор мусора – только в пакет.
 - Бак должен быть прикрыт крышкой.
 - Наличие маркировки («Пищевые отходы» – для органики; «ТКО» – для бумаги, пластика и других бытовых отходов).
 - Заполненность – не более $\frac{2}{3}$ объёма.
 - Бесконтактное открывание – через педаль.
-

В этой памятке мы рассмотрели основную информацию по пищевой безопасности. Далее ознакомьтесь с памятками по стандартам приготовления согласно своей должности.