

Использовать только сырьё, прошедшее предварительную обработку в овощном, мясном или рыбном цехе.

При работе с полуфабрикатами соблюдать принцип "чистая зона – грязная зона" (не перекрещивать потоки сырья и готовой продукции).

Все работы проводить строго на выделенных рабочих поверхностях с соответствующим инвентарём.

ЦВЕТОВАЯ КОДИРОВКА ИНВЕНТВРЯ



Буквенная маркировка инвентаря:

- Красная - **МС** (мясо сырое) **КС** (курица сырая)
- Синяя - **РС** (рыба сырая)
- Белая - **Х** (хлеб) **К** (кондитерка)
- Желтая - **ВМ** (вареное мясо) **МОЛ.Г** (молочная гастрономия) **МЯС.Г** (мясная гастрономия)
- Зеленая - **ОВ** (овощи вареные) **ОС** (овощи сырые)
- Коричневая - **РГ** (рыбная гастрономия) **СУШИ** (суши) **РС** (рыба соленая)

⚠ Инвентарь моется в течении рабочего дня с использованием моющего средства и мочалки

Не перемещать инвентарь между цехами без согласования.

Запрещено хранить продукты в несанкционированных местах (на полу, в раковинах, у вытяжки и т.д.).