

РЕСТОРАННЫЙ ТЕРАПЕВТ

Наглядные пособия
для общепита



@KITCHENTHERAPIST

ВНИМАНИЕ

ВЫ ВХОДИТЕ В САНИТАРНУЮ ЗОНУ

НЕОБХОДИМО



ПРОЙТИ ДЕЗИНФЕКЦИЮ.
МЫТЬ РУКИ ПЕРЕД РАБОТОЙ,
ПОСЛЕ ПОСЕЩЕНИЯ ТУАЛЕТА,
ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ



ОДЕВАТЬ СПЕЦОДЕЖУ, ГОЛОВНОЙ УБОР И ДРУГИЕ
СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ
ПРОЦЕССОМ НА ДАННОМ ПРОИЗВОДСТВЕННОМ УЧАСТКЕ



ЗАПРЕЩАЕТСЯ



Вносить курительные принадлежности.
Курение строго запрещено в любых местах,
кроме специально отведенных.



Принимать пищу и напитки в производственной зоне.



Носить часы, ювелирные изделия,
бижутерию, средства связи (не
предусмотренные технологическим
процессом на данном производ-
ственном участке).

Приносить лекарства и другие химикаты в производственную зону.
Приходить на работу больным.



САНПРОПУСКНИК

Обходить и перепрыгивать через щетки запрещено!

1



Проходите
по одному

2



Встаньте
на щетки для
дезинфекции обуви

3



Вставьте
руки в окошки
для нанесения
дезсредства

4



Распределите
дезсредство
по всей поверхности рук

5



После загорания
зеленой лампочки
двигайтесь дальше

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

ВНИМАНИЕ, ВЫ ВХОДИТЕ В САНИТАРНУЮ ЗОНУ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОНОСИТЬ



ЧАСЫ



ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ
И БИЖУТЕРИЮ



ТЕЛЕФОНЫ

НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ



СПЕЦОДЕЖДУ



СПЕЦОБУВЬ



ГОЛОВНОЙ УБОР



ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ



БЕРУШИ

**ПЕРЕД ТЕМ, КАК ВОЙТИ НЕОБХОДИМО ВЫМЫТЬ РУКИ
СТРОГО ПРИДЕРЖИВАЯСЬ ИНСТРУКЦИИ
И ОБЕЗОПАСИТЬ ЭТИМ НЕ ТОЛЬКО СЕБЯ ОТ ВРЕДОНОСНЫХ
МИКРООРГАНИЗМОВ, НО И ОКРУЖАЮЩИХ ВАС ЛЮДЕЙ**



1. Смочите руки под струей воды



2. Нанесите мыло на внутреннюю ладонь любой руки



3. Вращательными движениями растирайте мыло по ладони



4. Разотрите мыло правой ладонью тыльную сторону левой руки, а левой рукой - тыльную сторону правой



5. Потрите ладони с перекрестными движениями



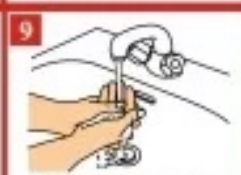
6. Выставьте локотки, касаясь обхватом руки локтями из-за локтей



7. Тщательно потрите большой палец каждой руки



8. Разотрите ладони, касаясь кончиками пальцев друг друга в круговом движении



9. Смойте остатки мыла под струей чистой воды



10. Вытрите руки чистым бумажным полотенцем



11. Закройте кран мыльной пеной, спрятав локотком



12. Готово. Ваши руки безопасны

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

коврика для дезинфекции НАССРЕР Dezmatta

двухсекционный

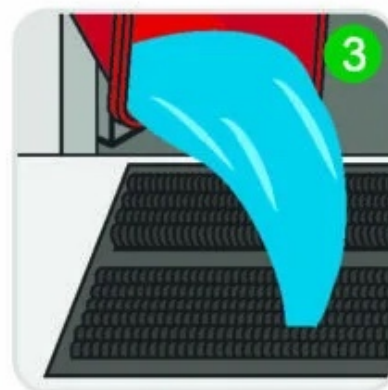
Подготовка к работе



Приготовьте дезраствор согласно инструкции (для секции 600x450 мм примерно 1,5 л).



Положите предварительно промытый и высушенный коврик перед входом в помещение («чистую зону»).



Равномерно заполните одну секцию дезраствором.

Применение



Наступите на секцию, заполненную дезраствором, обеими ногами в предварительно очищенной от грязи обуви.



Задержитесь на коврике для полного погружения подошвы обуви в дезраствор.



Перейдите на вторую секцию для удаления излишек дезраствора с подошвы обуви.



Сойдите с коврика.



Перед применением ознакомьтесь с инструкцией!



Сушить в вертикальном положении



Не сушить на отопительных и нагревательных приборах



Дезраствор менять не реже чем один раз в 8 часов

Аа

Одобрено и рекомендовано:

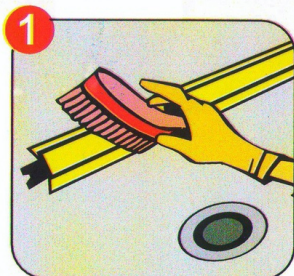


www.frio.ru

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА

по вопросам
приобретения:
sanergy.ru
8 800 234 97 27
Sanergy
© арт. 0075-2017
Разработано ООО «САН»

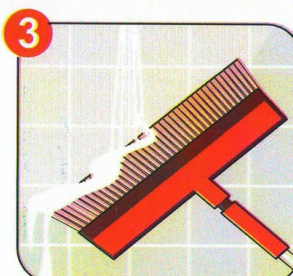
САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ



1 Удалите грязь и посторонние предметы. Сгон разберите и промойте все детали



2 Обработайте щелочным средством и жесткой щеткой или помойте в посудомоечной машине



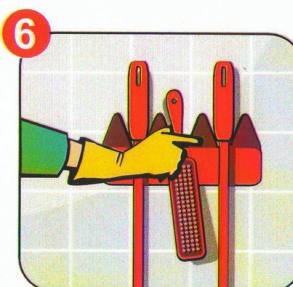
3 Промойте чистой водой



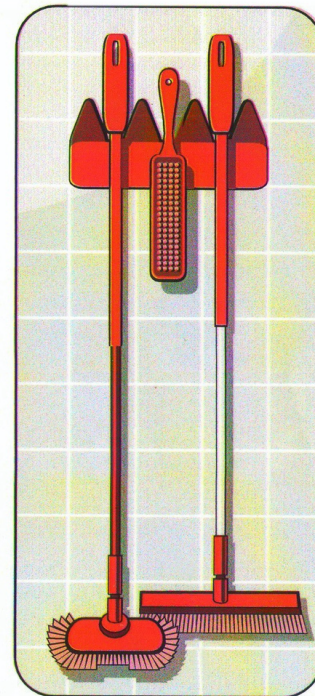
4 Протезинфицируйте



5 Тщательно промойте чистой водой. Произведите визуальный осмотр инструмента, в случае сильного износа замените



6 Повесьте на систему хранения



Инструменты можно стерилизовать в автоклаве, при температуре выше 121% С

ВНИМАНИЕ! некоторые инструменты нельзя обрабатывать в автоклаве, проверьте температуру по каталогу

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.ckkp.pf

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В основе качества



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© арт. 0023-2008

Каждый сотрудник должен знать

За нарушение санитарного законодательства, предусмотрена дисциплинарная, административная и уголовная ответственности!

Основные виды загрязнений



Микробное



Физическое



Химическое

Причины порчи пищевой продукции



Нарушение правил гигиены



Нарушение технологии производства



Нарушение температуры хранения и транспортировки

Обеспечить безопасность продуктов питания помогут следующие правила

1 Личная гигиена

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



ЭКИПИРОВКА СОТРУДНИКА ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА



МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО



Вы должны быть здоровы, чисты и опрятны!

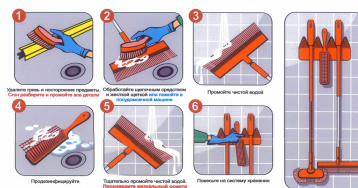
Применяйте санитарную одежду и средства индивидуальной защиты

2 Чистота рабочего места и производственного инвентаря

ПРИГОТОВИЛ, УБЕРИ!



САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ



ПОМОЙ ИНВЕНТАРЬ ПОСЛЕ РАБОТЫ



Инструменты можно стерилизовать в автоклаве, при температуре выше 121°C. ВРЕМЕНАМИ! Некоторые инструменты нельзя обрабатывать в автоклаве, проверять температуру по этикетке.

Вы лично несете ответственность за состояние рабочего места и выполнение санитарных требований на своем участке

3 Правильно принимайте и храните продукты

ПРИЕМКА ТОВАРА ЧЕК ЛИСТ

Продукты	Визуальный осмотр	Запах	Вкус
Датированные	☒	Специфический запах, характерный для продукта	
Температура	☐	Средняя температура хранения продукта	
Упаковка	☐	Полная, без повреждений	
Срок годности	☐	Срок годности не истек	
Цвет	☐	Цвет соответствует цвету продукта	
Запах	☐	Запах соответствует запаху продукта	
Вкус	☐	Вкус соответствует вкусу продукта	
Текстура	☐	Текстура соответствует текстуре продукта	

Несомненно любому из параметров - ПРОДУКЦИЮ НЕ ПРИНИМАТЬ!

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ скоропортящихся продуктов



Храните продукты в зоне действия опасных температур (ниже +4° - выше +64°С).

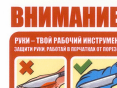
4 Соблюдайте технологию производства

- соблюдайте температурный режим производства;
- четко следуйте рецептуре;
- соблюдайте последовательность технологических операций;
- контролируйте отсутствие посторонних предметов;

КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ



5 Следуйте инструкциям и регламенту



- Важно! Изучите рабочие инструкции;
- Четко следуйте внутреннему регламенту и технологическим картам Вашего предприятия

НЕ КУРИТЬ!



Мы все являемся потребителями продуктов питания. Употребление испорченных продуктов или продуктов содержащих опасные вещества, может нанести серьезный вред Вашему здоровью и здоровью Ваших близких!

КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ

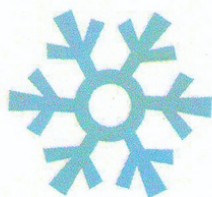
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**ХРАНЕНИЕ
ГОТОВЫХ БЛЮД**

**ОПАСНАЯ
ЗОНА**

**ОХЛАЖДЕНИЕ
И ХРАНЕНИЕ
ПРОДУКТОВ**

ЗАМОРОЗКА



75°C

65°C

5°C

-18°C

-30°C

Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В основе качества



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© apr. 0007-2007

МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО

используйте
щетку для
мытья
рук



**ОСНОВНЫЕ
ЗАГРЯЗНЕНИЯ
РУК**



перед началом
работ и каждым
технологическим
циклом



после посещения
туалета



после
курения



после контакта
с деньгами
и грязными
поверхностями



после мытья
рабочих
поверхностей

Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© арт. 0001-2007

ПРОГРАММА УБОРКИ РЕСТОРАНА

УБОРКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

Барная зона

Гостевая зона

Кухня

Туалет



WC

Для уборки хромированных поверхностей, дерева, искусственного камня

Для ухода за стеклянными бокалами

Для ухода за кофемашиной

Для протирки столов

Для уборки рабочих поверхностей и оборудования

Для уборки хромированных и зеркальных поверхностей



Смочите



Используйте



Смочите



Смочите



Смочите



Смочите



Отожмите



Утилизируй



Отожмите



Отожмите



Отожмите



Отожмите



Используйте



Используйте



Используйте



Используй



Используй



Прополоскайте



Прополоскайте



Утилизируйте



Прополоскайте



Прополоскайте



Высушите



Высушите



Высушите



Высушите



в конце смены постирайте при 90 C



в конце смены постирайте при 90 C



в конце смены постирайте при 90 C



УБОРКА ПОЛОВ



Влажная уборка



Влажная уборка



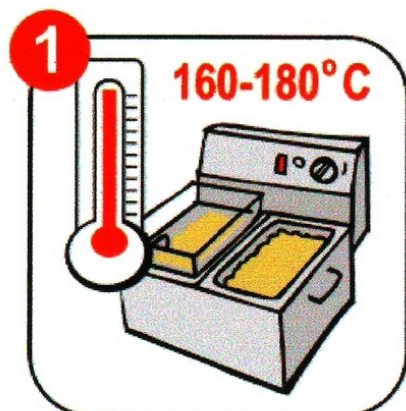
Сухая и Влажная уборка



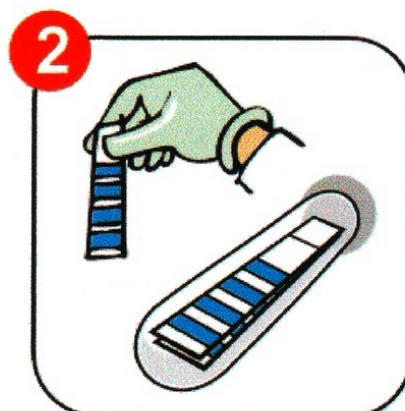
Влажная уборка

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ФРИТЮРНОГО ЖИРА

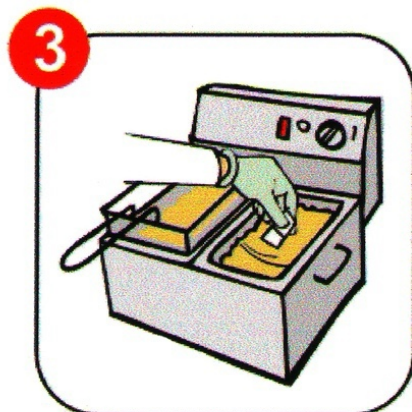
С ПОМОЩЬЮ ИНДИКАТОРНЫХ ПОЛОСОК 3М™ LRSM
(индикатор малых концентраций свободных жирных кислот)



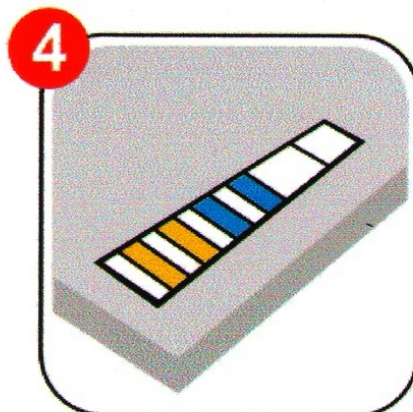
Разогреть фритюрный
жир до 160-180° С.



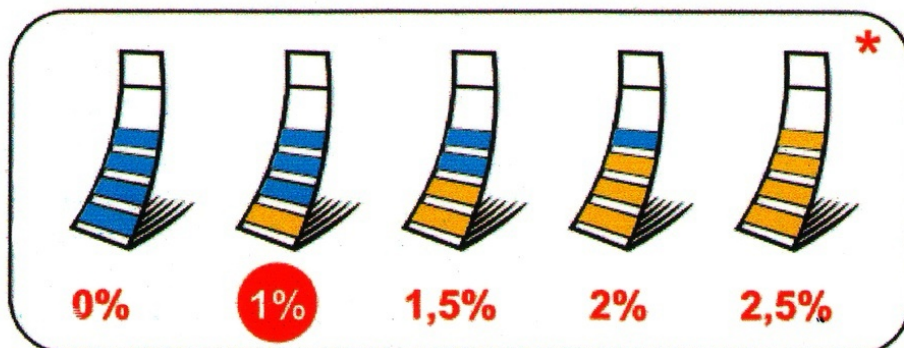
Достать тест-полоску.
Держать тест-полоску за
верхний белый конец.



Погрузить тест-полоску во
фритюрный жир на 1-2
секунды, чтобы все
синие полоски скрылись.



Подсчитать через 15-30
секунд количество полосок,
сменивших цвет с синего на
желтый.



РЕКОМЕНДОВАНО

* Тест-полоска не предназначена для повторного использования! Каждую емкость проверять новой тест-полоской. Хранить тестовые полоски в закрытой пробирке при температуре от -4°С до 25°С.



одобрено Федерацией
Рестораторов и
Отельеров
www.frio.ru

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

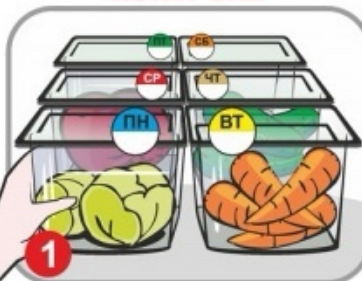
разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© серия 2
артикул 000011

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАТИРУЮЩИХ ЭТИКЕТОК

КОНТРОЛЬ



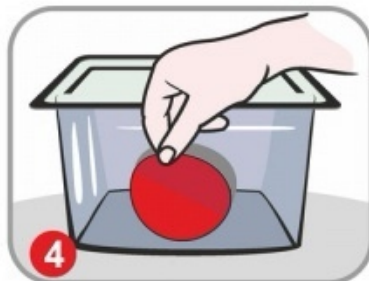
В начале рабочего дня/смены проконтролируйте годность продуктов, хранящихся в холодильных и морозильных камерах.



Если срок годности продукта истекает в течение ближайших 24ч. – прेमаркируйте продукт красной этикеткой «Использовать в первую очередь».

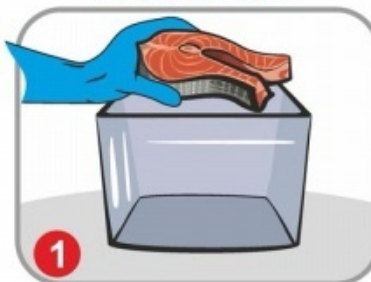


При обнаружении просроченных продуктов, утилизируйте их в установленном порядке.



Удалите этикетку перед мойкой контейнера (кроме водорастворимой этикетки). При нанесении на оригинальную упаковку этикетка утилизируется вместе с упаковкой.

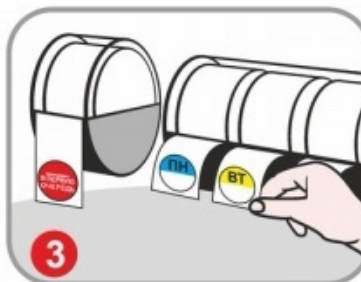
ПРИМЕНЕНИЕ



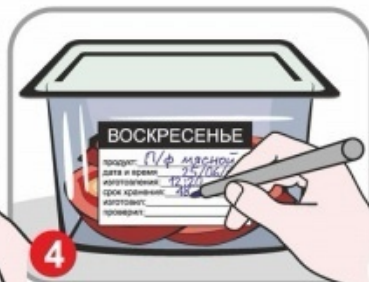
Поместите продукт или готовое блюдо в контейнер



Определите дату, когда истекает срок годности в соответствии с требованиями.



Выберите соответствующую наклейку или красную этикетку, если срок годности менее 24ч.



Наклейте этикетку на боковой наружной поверхности контейнера (1 в помещении min 12 °C). Впишите на этикетку срок хранения продукта в часах и всю необходимую информацию, в зависимости от вида этикетки.

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chfs.ru



www.vniitsi.ru

Aa

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

в основе качества

по вопросам
приобретения:
www.sanergy.ru

Sanergy

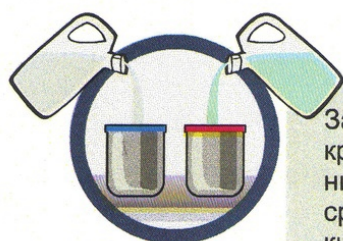
разработано ООО "САН"
тел.: 8 800 234 97 27
www.sanconsulting.ru



«Узнай больше!»

© apr.0059-2016

УХОД ЗА ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ

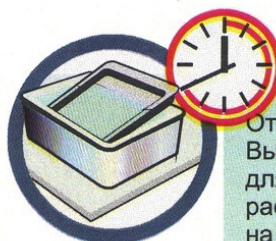


АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Залить в емкости: с красной крышкой - щелочное низкопенное моющее средство; с синей крышкой - кислотный ополаскиватель



Выберите программу "автоматическая мойка"



МЫТЬЕ ПРОТИВНЯ

Открыть пароконвектомат. Вынуть направляющие для противней. Замочить в растворе щелочного средства на 15-40 мин *



Промыть направляющие водой. Гастроёмкости и противни обрабатываются аналогично

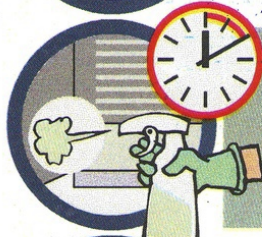


РУЧНАЯ МОЙКА

Удалить крупные остатки пищи



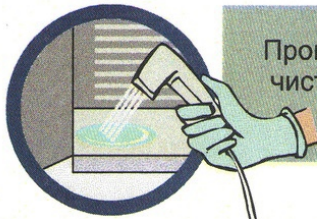
Включить программу конвекция + пар при t 60°C на 10 минут



нанести щелочное средство для удаления пригоревшего жира на внутренние поверхности. Оставить на 10-15 минут *

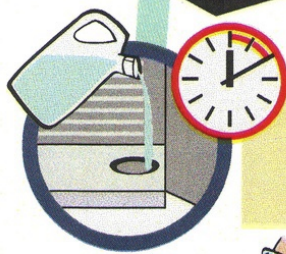
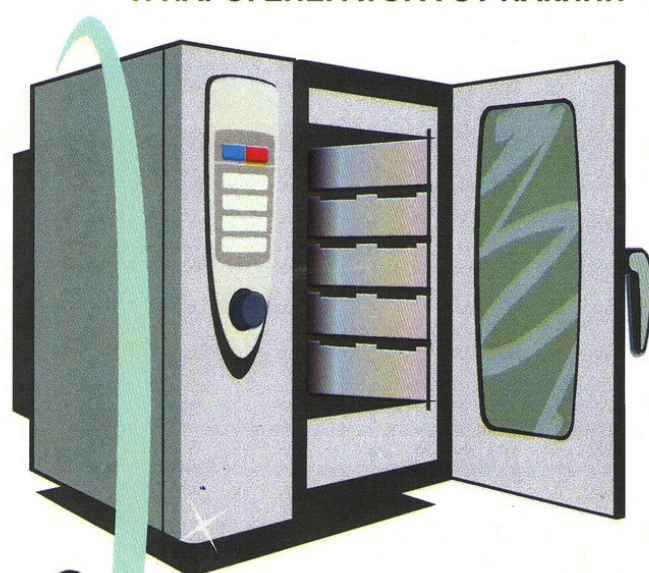


Удалить оставшиеся загрязнения

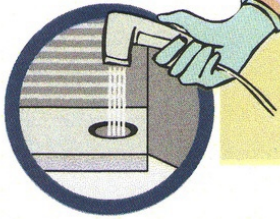


Промыть поверхность чистой водой

ОЧИСТКА ВОДЯНОЙ РУБАШКИ И ПАРОГЕНЕРАТОРА ОТ НАКИПИ



Залить средство для удаления накипи в техническое отверстие. Оставить на 10-15 минут *



Промыть обильно проточной водой

* Применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные на предприятиях общественного питания, в соответствии с инструкциями производителя

Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pф

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735

www.sanconsulting.ru



© арт. 0016-2008

ЧИСТАЯ ЗОНА

ВХОД ТОЛЬКО В СПЕЦОДЕЖДЕ



Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkr.pf

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

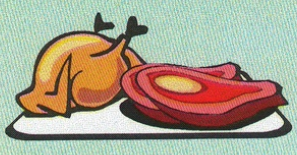
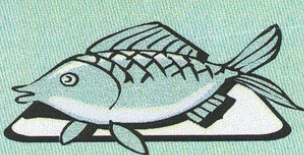
разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© арт. 0032-2009

ПРИЕМКА ТОВАРА

чек лист

Проверьте	 Мясо, птица	 Рыба	 Овощи, фрукты, зелень
Документы ☒	Сопроводительные документы, необходимые сертификаты		
Температура ☐	Охлажденное: +4 °С Замороженное: -18 °С	Охлажденная: 0 + 1 °С Замороженная: -18 °С Лед должен быть рассыпчатый, без комков	+5 °С
Упаковка ☐	Проверить целостность первичной и вторичной упаковок (на мясе без упаковки – обязательно наличие клейма)		
Срок годности ☐	Проверить соответствие на упаковке		
Цвет ☐	Естественный, яркий, ровный без потемнений (у рыбы жабры яркие, глаза не замутненные)		
Запах ☐	Естественный, приятный (без признаков порчи)		
Текстура ☐	Упругая, при нажатии полностью восстанавливается	Упругая, при нажатии полностью восстанавливается	Плотная, без мягких участков

Несоответствие любому из параметров – ПРОДУКЦИЮ НЕ ПРИНИМАТЬ!

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

Азбука Чистоты®
В основе качества



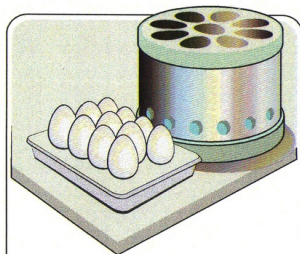
«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru

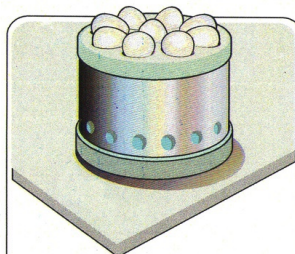


© арт. 0063-2013

ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



Проводить обработку яиц необходимо в специально выделенных помещениях.

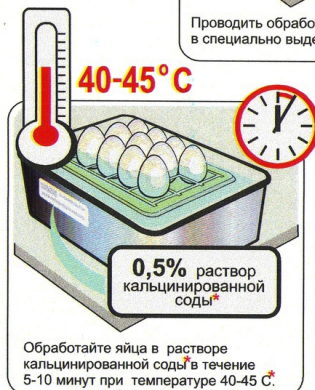


Проверьте яйца на свежесть при помощи овоскопа



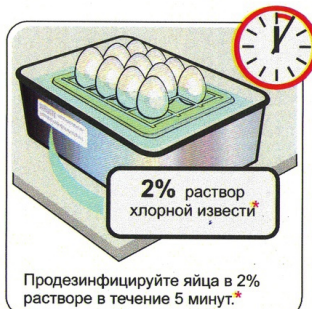
ВАННА
для замачивания
яиц

Замочите яйца в теплой воде на 5-10 минут



0,5% раствор
кальцинированной
соды*

Обработайте яйца в растворе кальцинированной соды в течение 5-10 минут при температуре 40-45 °С.



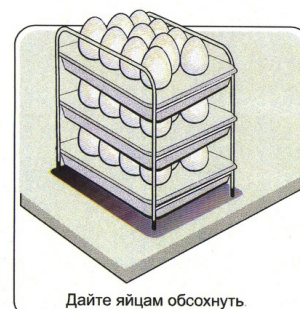
2% раствор
хлорной извести*

Продезинфицируйте яйца в 2% растворе в течение 5 минут.*



для
ополаскивания

Ополаскивайте яйца под проточной водой не менее 5 минут*



Дайте яйцам обсохнуть.

* Используйте моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией производителя.

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.ckkp.pф

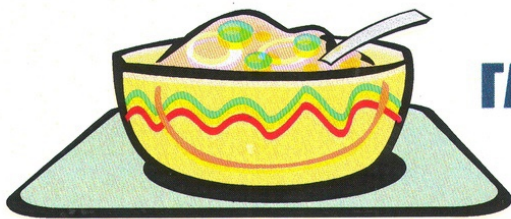


«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru

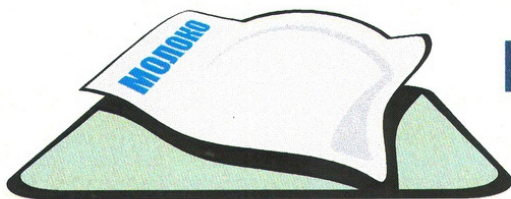


© apr. 0015-2008



ГАСТРОНОМИЯ
(салаты,
готовая продукция)

+4°C



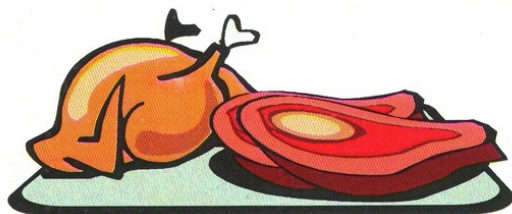
**МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ**

+4°C



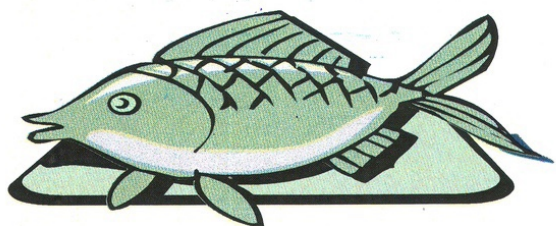
**ФРУКТЫ
ОВОЩИ**

+4°C



**МЯСО
ПТИЦА**

+4°C



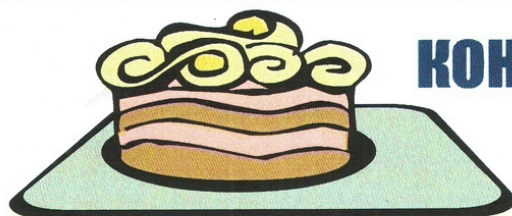
РЫБА

+4°C



ЗАМОРОЗКА

-18°C



**кондитерские
изделия**

+4°C

Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© арт. 0010-2008

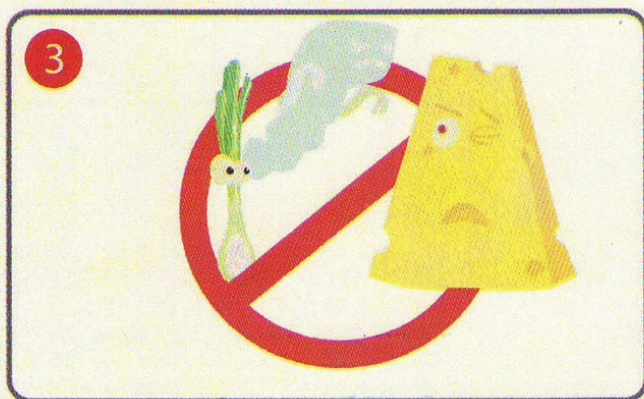
ПРАВИЛА ТОВАРНОГО СОСЕДСТВА



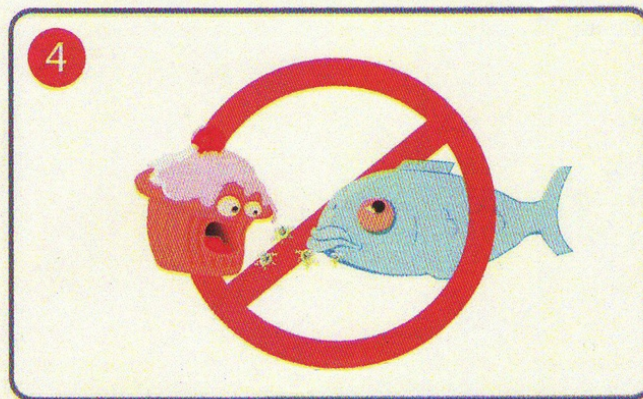
1 Не храните заморозку и охлажденные продукты рядом.
Заморозка начнет таять, а охлажденные продукты замерзать.



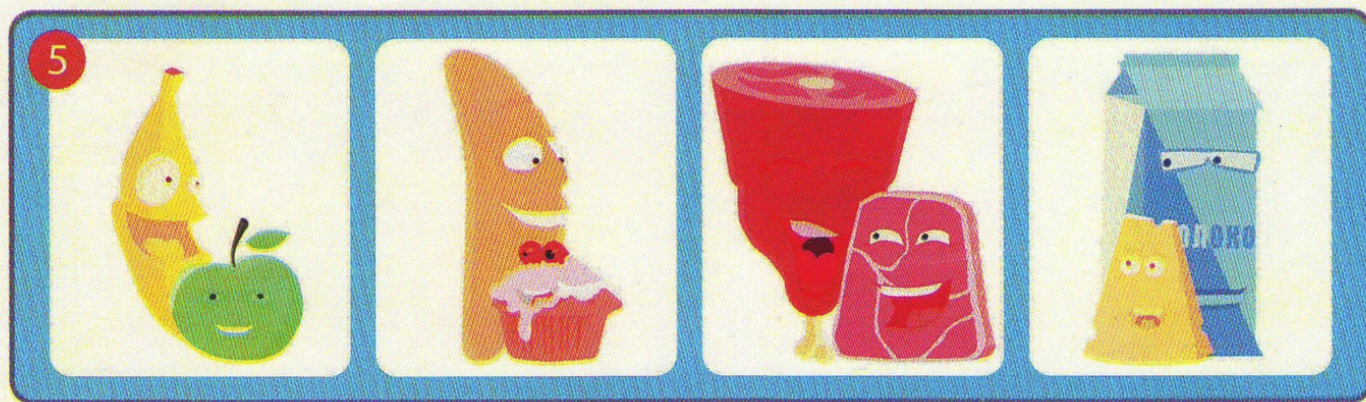
2 Не храните сухие и влажные продукты вместе.
Сухие продукты будут впитывать влагу, что приведет к преждевременной порче.



3 Не храните сорбаты рядом с сорбентами.
Сорбаты – продукты, отдающие аромат,
сорбенты – впитывающие любые запахи.



4 Не храните сырые изделия с готовыми.
Это предотвратит возможность переноса вредных микроорганизмов
с сырья на готовую продукцию.



5 Храните продукты только по категориям.
Все продукты должны быть распределены по категориям – сухие продукты; хлебобулочные изделия; гастрономия; мясо, рыба и морепродукты; молочно-жировые; фрукты и овощи.

Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА

по вопросам
приобретения:
www.sanergy.ru

Sanergy



«Узнай больше!»

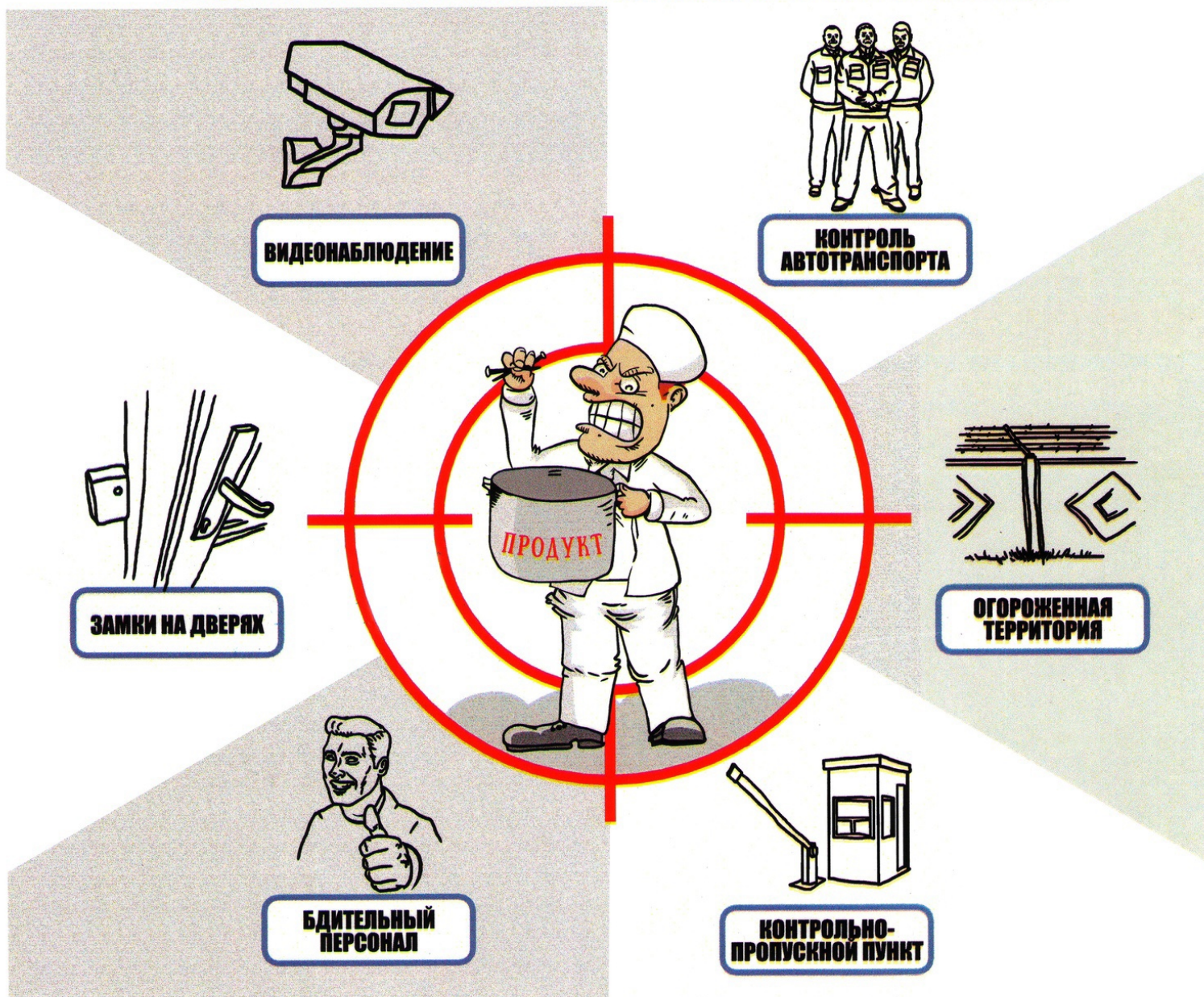
разработано ООО "САН"
тел.: +7 (495) 308-97-27
www.sanconsulting.ru



© вврт. 0073-2016

ВНИМАНИЕ БИОТЕРРОРИЗМ!

**УМЫШЛЕННЫЕ АКТЫ ВАНДАЛИЗМА В ОТНОШЕНИИ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ,
ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**



ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ УГРОЗЫ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОТВЕТСТВЕННОМУ ЛИЦУ:

Ответственное лицо: _____

Служба безопасности, тел.: _____

Охрана (КПП), тел.: _____

Отдел кадров, тел.: _____

Полиция, тел.: _____

Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: 8 800 234 97 27
www.sanconsulting.ru



© арт. 0037-2016

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



С НЕУБРАННЫМИ
ВОЛОСАМИ



В НЕЗДОРОВОМ
СОСТОЯНИИ



В НЕОПРЯТНОЙ
СПЕЦОДЕЖДЕ

НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ **ЗАПРЕЩЕНО**



НОСИТЬ УКРАШЕНИЯ,
МАНИКЮР



КУРИТЬ



ЕСТЬ И ПИТЬ

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© арт. 0004-2007

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

Мясные продукты:

Фарш
мясной/куриный
собственного
производства 12ч.

П/ф
мясные/куриные
мелкокусковые 36ч.

П/ф
мясные/куриные
крупнокусковые 48ч.

Колбасные
изделия вареные 72ч.

Рыбные продукты:

Морепродукты 12ч.

Филе рыбное 24ч.

П/ф рыбные 36ч.

Овощи:

Капуста свежая
зачищенная,
редис и редька
нарезанные 12ч.

Морковь, свекла,
лук репчатый
сырые
очищенные 24ч.

Картофель сырой
очищенный 48ч.

Молочные продукты:

Молоко пастер-е 36ч.

Творог и сметана 72ч.

Сыры 120ч.

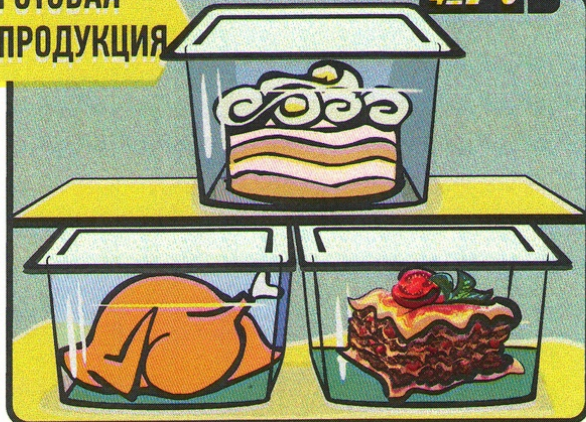
Другое:

Тесто дрожжевое 9ч.

Тесто слоеное 24ч.

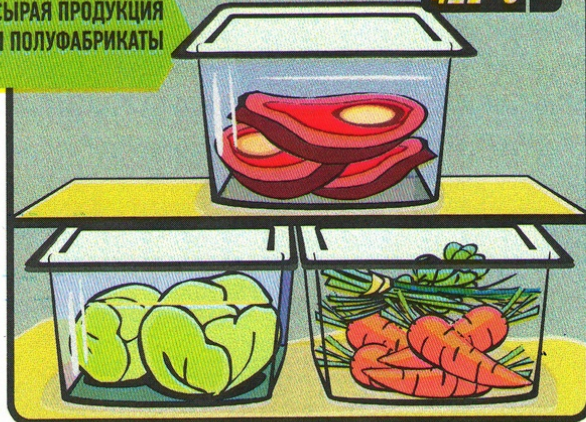
ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

4±2 °C



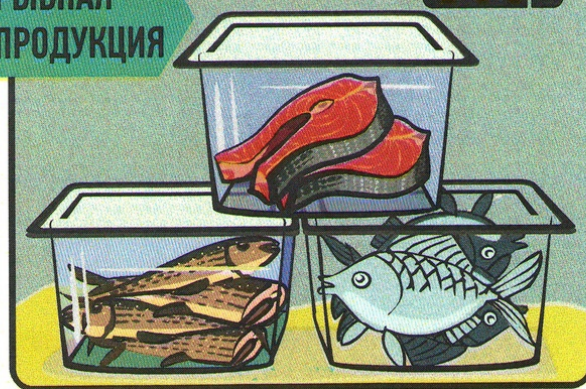
СЫРАЯ ПРОДУКЦИЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ

4±2 °C



РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ

-2-0 °C



Готовая продукция:

Салаты,
винегреты
и нарезанные
компоненты
без заправки 6ч.

Отварные рис,
макаронные
изделия, пюре
картофельное 12ч.

Овощи тушеные,
картофель
отварной/
жареный 18ч.

Блюда готовые
из мяса, мясо
отварное 24ч.

Блюда
из вареных,
тушеных,
жареных овощей 24ч.

Мясо жареное/
тушеное 36ч.

Рыба отварная,
припущенная,
жареная,
тушеная,
запеченная,
фаршированная 36ч.

Блюда готовые из
птицы жареные,
отварные,
тушеные 48ч.

Яйца вареные 36ч.

Маркировать продукты до помещения в холодильник или морозильную камеру

17:30 04.08.2016
час дата

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: 8 800 234 97 27
www.sanconsulting.ru



© арт. 0013-2008

ПРИНЦИПЫ БЕЗОПАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА
ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



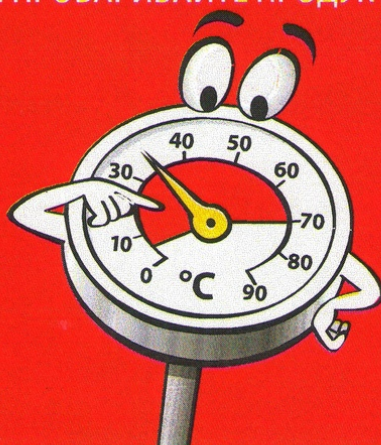
ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ



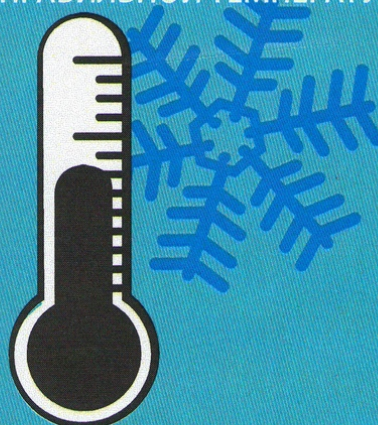
ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРЫЕ
ПРОДУКТЫ ОТ ГОТОВЫХ



ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ
И ПРОВАРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ



ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ
ПРИ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ



Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.skkp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



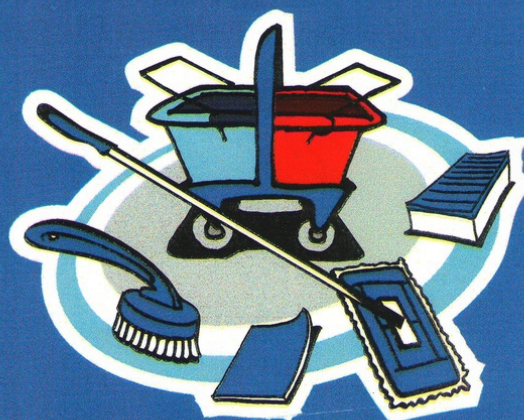
© арт. 0029-2008

ЦВЕТОВАЯ КОДИРОВКА УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

САНУЗЕЛ



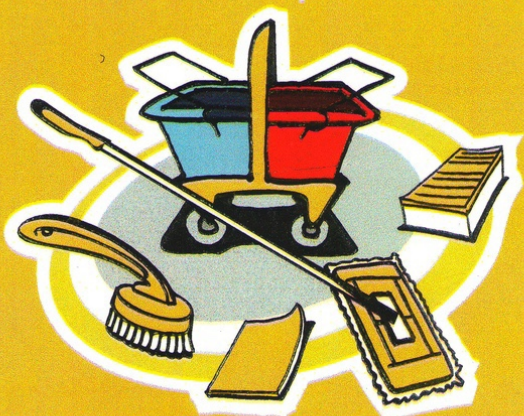
ПРОИЗВОДСТВО



ГОСТЕВАЯ ЗОНА



ПОДСОБНЫЕ
ПОМЕЩЕНИЯ



Аа

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.sckrp.pf

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru

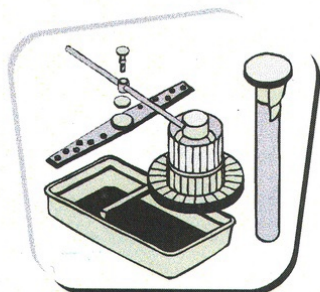


© apr. 0005-2007

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ

В посудомоечной машине

начало работы



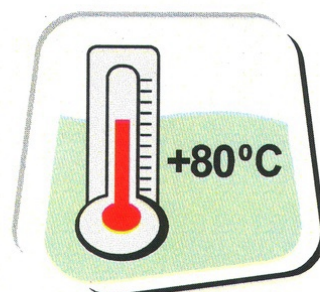
Проверьте, установлены ли на место моющие рукава, фильтры и сливная пробка.



Проверьте наличие моющего и ополаскивающего средств.



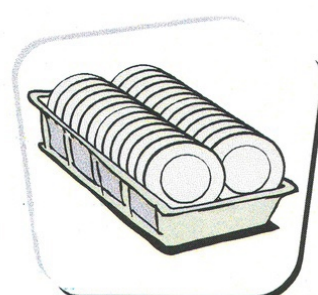
Включите посудомоечную машину.



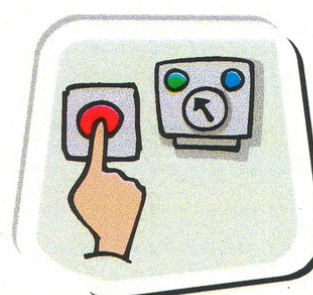
Дождитесь, пока машина нагреет воду до нужной температуры.



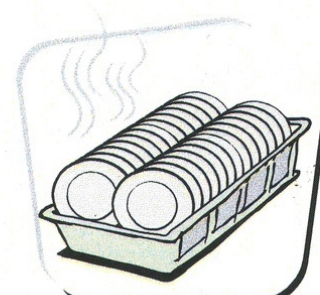
Очистите тарелки и блюда от остатков пищи.



Рассортируйте посуду по размеру и поставьте в лоток. Вставьте лоток в машину.

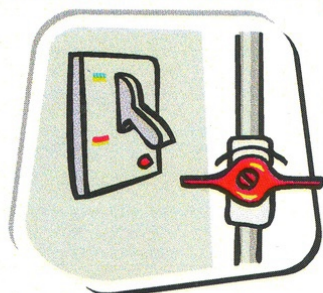


Выберите необходимый режим мойки. Нажмите кнопку "старт".

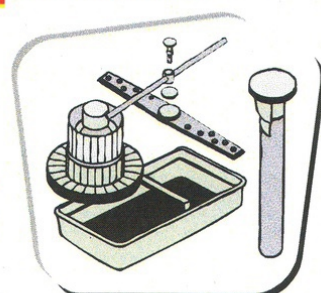


Оставьте посуду в лотке после мытья на некоторое время для высыхания.

окончание работы



Выключите посудомоечную машину. Слейте воду.



Сполосните бак машины. Снимите фильтр и моющие рукава. Промойте их тщательно.



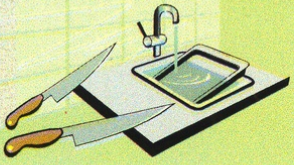
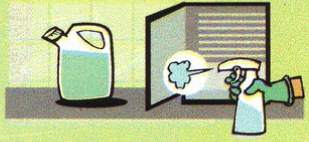
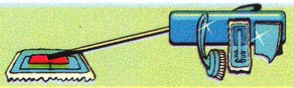
Вымойте машину изнутри и снаружи щелочным средством.



Почистите части машины кислотным средством для удаления накипи. Установите детали на место.

ПРОГРАММА УБОРКИ ПОВАРА

в соответствии с п. 5.14 СанПиН 2.3.6.1079-01 "уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщиками, а уборка рабочих мест-работниками на рабочем месте."

Действие	Периодичность	Примечание
Помыть руки, высушить одноразовым полотенцем	перед входом в производственные помещения, после: каждой технологической операции посещения туалета контакта с грязными поверхностями	
Одеть чистую спецодежду, подобрать волосы под колпак	Менять спецодежду ежедневно и по мере загрязнения	
Одеть необходимые средства индивидуальной защиты	Менять перчатки после каждой технологической операции	
Проверить наличие инвентаря для уборки	Перед началом работы	Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используется
Помыть руки, высушить одноразовым полотенцем	перед входом в производственные помещения, после: каждой технологической операции посещения туалета контакта с грязными поверхностями	
Разделочные доски, ножи, другой кухонный инвентарь зачистить, вымыть горячей водой с моющим средством, ополоснуть горячей проточной водой, удалить влагу проиорочным материалом, просушить	перед началом работы, после каждой технологической операции	
Подвергать санитарной обработке: миксеры, мясорубки, кухонные комбайны, овощерезки, слайсеры, съемные детали перед началом работы, после каждой технологической операции Продезинфицировать	перед началом работы, после каждой технологической операции, по окончании работ, в конце смены	
Очистить от жировых отложений и вымыть: грили, жаровни, коптильни, печи-СВЧ, аэрогрили	ежедневно	средство для удаления пригоревшего жира
Очистить, вымыть: технологическое оборудование, холодильные камеры, производственные столы, рабочие и внутренние поверхности, ящики Продезинфицировать Вымыть горячей водой, удалить влагу проиорочным материалом, просушить	в конце смены в конце смены в конце смены	температура воды 
Контролировать качество уборки	в течении работы и в конце смены	
Уборочный инвентарь вымыть горячей водой с моющим средством, ополоснуть горячей проточной водой	по окончании работ, в конце смены	температура воды 
Разместить инвентарь в месте хранения, сушки	по окончании работ, в конце смены	

Применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания, использовать в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями, хранить в специально отведенных местах, в таре изготовителя, промаркированных емкостях. Соблюдать цветовую кодировку уборочного инвентаря. Использовать только чистый инвентарь.

Одобрено и рекомендовано:



www.frio.ru



www.chefs.ru



www.ckkp.dp

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
В основе качества



«Узнай больше!»

разработано ООО "САН"
тел.: +7 495 971 6735
www.sanconsulting.ru



© арт. 0011-2008

ПРАВИЛА ЧИСТКИ УНИТАЗА



1
Ополосните водой. Нанесите чистящее средство под ободок унитаза.



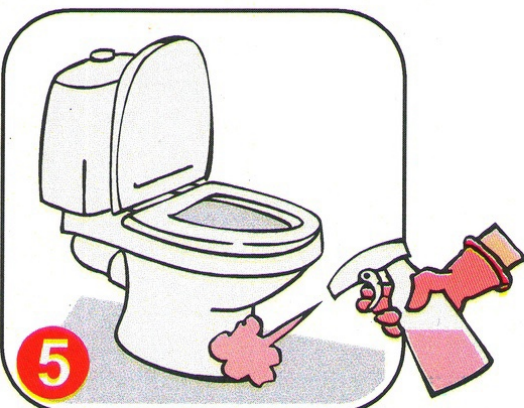
2
Обработайте тщательно поверхность щеткой.



3
Оставьте на 5 минут.



4
Смойте водой.



5
Очистите внешнюю поверхность.



6
Протрите поверхность влажной и чистой салфеткой.

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

В ОСНОВЕ КАЧЕСТВА



по вопросам приобретения:
www.sanergy.ru
8 800 234 97 27
Sanergy.ru
сервисная служба
©арт. 0008-2008
Разработано ООО «САН»