

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA WYDAWANIA DAŃ, NAPOJÓW ORAZ ZWROTU NACZYŃ STOŁOWYCH DO ZMYWALNI

ZASADY OGÓLNE:

- Dania z właściwej kuchni należy wydawać do rozdzielni kelnerskiej/bufetu przez okienko podawcze
- Brudne naczynia stołowe od konsumentów kelner podaje przez okienko bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych

UWAGI:

- Należy bezwzględnie przestrzegać prawidłowego obiegu naczyń czystych i brudnych. Naczynia stołowe, które miały kontakt z konsumentem, nie mogą być wniesione do części produkcyjnej bez mycia i wyparzenia w temperaturze minimum 85°C
- Wszystkie procesy technologiczne należy prowadzić na stanowiskach zgodnie z ich przeznaczeniem przy użyciu maszyn, urządzeń i sprzętu do tego celu wyznaczonych
- Należy w szczególności przestrzegać rozdzielności przechowywania surowców, przetworzonych produktów, towarów niebędących żywnością oraz artykułów, które oddziałują na siebie, powodując zmianę smaku lub zapachy
- Raz na kwartał planowane są badania mikrobiologiczne wybranych potraw

.....
pieczęć zakładu

Sprawdził:

Data:.....

Podpis:.....