



Чек лист санитарный день

Все мы любим санитарные дни. Теперь для удобства будет памятка, чтобы никто не забыл, что нужно мыть.

1. Оборудование и поверхности

☐ 1.1 Мойка и дезинфекция

Плита, фритюр, гриль, конвектомат, шокер, слайсер, вакууматор, блендер, мясорубка - все должно быть вымыто с моющим средством и губкой. Фритюр, гриль и конвектомат вымыт с антижиром.

☐ 1.2 Холодильное оборудование

Разморозка морозилок, чистота внутри и снаружи морозилок и холодильников (не забудьте 13 склад). Полки из холодильников тоже должны быть вымыты.

☐ 1.3 Помещения

Обеспечить доступ ко всем стенам в цехах, вымыть стены, потолок и вентиляционные решетки от грязи, жира и копыти. С вытяжки снять щиты, вымыть их и вытяжку внутри. Заготовочных цех - не исключение, там тоже должно быть чисто

☐ 1.4 Полки

Со всех полок нужно достать ВСЕ, вымыть полки с моющим средством, расставить все продукты согласно товарному соседству и ротации.

☐ 1.5 Доски и ножи

Должны быть замочены в специальном растворе за ночь до санитарного дня. Вымыты и дезинфицированы.

☐ **1.6 Столы**

Холодильные столы, столы и раздача должны быть вымыты везде, включая ножки, полки внутри, пространство внутри холодильника, резинки, полки под столами и так далее. Весь грязный инвентарь должен отправиться на мойку.

☐ **1.7 Товары и полуфабрикаты**

Внутри холодильников товары, соусы в диспенсерах и все внутри должно быть чистое и промаркированное.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?