

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ
Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30
ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411
тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор
ООО «Комбинат питания»

Клоков В.Е.

«11» января 2021 г.



Инструкция

по маркировке досок, ножей, инвентаря, инструментария

Рабочие поверхности, инвентарь, тара, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть в исправном состоянии и легко поддаваться очистке, уходу и дезинфекции. Они сделаны из гладких, не впитывающих влагу материалов и в обычных условиях эксплуатации не поддаваться воздействию пищевых продуктов, моющих и дезинфицирующих средств.

Инвентарь (доски, ножи) должен быть строго закреплен за соответствующей операцией, продуктом и иметь специальную маркировку.

| Инвентарь Варианты | Назначение | Варианты маркировки |
|-------------------------------|---|--|
| | Нож для сырого мяса; нож для колбасных изделий, мясных продуктов; нож для птицы | Нож для мяса должен быть подписан « СМ » Нож для мясной гастрономии должен быть подписан « МГ » Нож для птицы должен быть подписан « СП » |
| | Нож для сыра, сырных продуктов | Без маркировки. Назначение в соответствии с формой ножа (при наличии). |

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ
Общество с ограниченной ответственностью
 141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30
 ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
 п/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411
 тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

| | | |
|---|---|--|
|  | Доска для сырого мяса; доска для колбасных изделий, мясных продуктов; доска для птицы; доска для сыра | Доска для мяса должна быть подписана « СМ » Доска для мясной гастрономии должна быть подписана « МГ » Доска для птицы должна быть подписана « СП » Доска для сыра должна быть подписана « Сыр » |
|---|---|--|

Требования к внешнему виду инвентаря и критерии его замены

| Наименование инвентаря, тары | Требования к внешнему виду | Не допускается использовать!!! |
|--------------------------------|---|---|
| Ножи | В соответствии с требованиями санитарии ножи должны легко поддаваться чистке и не иметь никаких углублений или украшений, в которых могут собираться остатки пищевых продуктов. | Ножи с ручками, замотанными полиэтиленом, скотчем, изолентой и другими материалами. Ржавые ножи. Ножи без маркировки!!! |
| Разделочные доски | Поверхности должны быть гладкими, не иметь углублений и трещин, глубоких царапин. | Растresкавшиеся, сломанные доски, с глубокими царапинами по всей рабочей площади, потемневшие. Доски без маркировки!!! |
| Тара, гастроемкости | Лотки, емкости должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку. Поверхность тары должна быть чистой, гладкой, без пузьрей, сквозных отверстий, трещин и сколов. | Тара со сколами, битая, с трещинами. |
| Совки, лопатки, ложки, скребки | Не допускается наличие отколотых краев | Сломанные замотанные скотчем, отколотые, треснутые. |
| Ящики и крышки для хранения | Ящики должны быть без сколов, должны быть гладкими и на них должны полностью отсутствовать "задиры" и "заусенцы. | Надколотые, сломанные пластиковые крышки, ящики с отколотыми краями. |