

Spis instrukcji

1. Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy
2. Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników zakładu
3. Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie oraz w jego otoczeniu
4. Instrukcja mycia okapu nad stanowiskiem smażenia
5. Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek
6. Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk
7. Instrukcje technologiczne
 - Instrukcja smażenia frytek
 - Instrukcja smażenia ryb w patelni elektrycznej
 - Instrukcja postępowania z warzywami stosowanymi do przygotowywania dań (ziemniaki, cebula, marchew, buraki itd.)
 - Instrukcja postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków
 - Instrukcja wydawania dań, napojów oraz zwrotu naczyń stołowych do zmywalni
8. Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami
9. Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania
10. Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład
11. Rejestr pracowników zapoznanych z Instrukcjami Dobrej Praktyki Higienicznej