**ИНСТРУКЦИЯ ПО правилам маркировки кухонного инвентаря**

!!! В процессе работы используемый инвентарь (доска, нож) должен быть промаркирован с определениями:

1. Его принадлежностью к цеху
2. Используемого продукта

|  |
| --- |
| **Холодный цех:** |
| Принадлежность инвентаря и внутрицеховой тары относительно цеха и продуктов | Буквенная маркировка | Объект маркировки |
| **Холодный цех** | **ХЦ** | **Ножи, доски, гастроемкости** |
| Овощи сырые | **СО** | Ножи, доски |
| Овощи вареные | **ВО** | Ножи, доски |
| Овощи квашеные |  **ОК** | Ножи, доски |
| Зелень | **ЗЕЛЕНЬ** | Ножи, доски |
| Фрукты | **ФРУКТЫ** | Ножи, доски |
| Мясо вареное | **ВМ** | Ножи, доски |
| Мясная гастрономия | **МГ** | Ножи, доски |
| Рыба вареная | **ВР** | Ножи, доски |
| Рыбная гастрономия | **РГ** |  Ножи, доски |
| Сельдь | **СЕЛЬДЬ** | Ножи, доски, гастроемкость\* |
| Сыр, масло сливочное | Сыр, масло сливочное | Ножи, доски, гастроемкость\* |

|  |
| --- |
| **Горячий цех:** |
| Принадлежность инвентаря и внутрицеховой тары относительно цеха и продуктов | Буквенная маркировка | Объект маркировки |
| **Горячий цех** | **ГЦ** | **Ножи, доски, гастроемкости** |
| Овощи сырые | **СО** | Ножи, доски |
| Овощи вареные | **ВО** | Ножи, доски |
| Овощи квашеные | **ОК** | Ножи, доски |
| Мясо вареное | **ВМ** | Ножи, доски |
| Рыба вареная | **ВР** | Ножи, доски |
| Курица вареная | **КВ** | Ножи, доски |
| Зелень | **ЗЕЛЕНЬ** | Ножи, доски |
| Для полуфабрикатов | Полуфабрикаты | Производственный стол |
| Для готовой продукции | Готовая продукция | Производственный стол |
| Хранение продукции для питания персонала | Питание персонала | Полка в ШХ |

|  |
| --- |
| **Мясо-рыбный цех:** |
| Принадлежность инвентаря и внутрицеховой тары относительно цеха и продуктов | Буквенная маркировка  | Объект маркировки |
| Мясо-рыбный цех | **МРЦ** | Ножи, доски |
| Рыба сырая | **СР** | Ножи, доски |
| Мясо сырое | **СМ** | Ножи, доски |
| Птица/курица сырая | **СП** | Ножи, доски |
| Мясо | **МЯСО** | Моечная раковина, производственный стол рядом |
| Рыба | **РЫБА** | Моечная раковина, производственный стол рядом |
| Птица | **ПТИЦА** | Моечная раковина, производственный стол рядом |

|  |
| --- |
| **Зона для нарезки и хранения хлеба** |
| Объект маркировки | Буквенная маркировка |
| Нож | ХЛЕБ |
| Доска | ХЛЕБ |
| Полка/гастроемкость для хранения  | ХЛЕБ |
| Емкость с раствором для обработки полок для хранения | 1% р-р УКСУСА |

|  |
| --- |
| **Овощной цех:** |
| Принадлежность инвентаря и внутрицеховой тары относительно цеха и продуктов | **Буквенная маркировка**  | Объект маркировки |
| **Овощной цех** | **ОЦ** | **Ножи, доски** |
| Овощи сырые | **СО** | Ножи, доски |
| Зелень | **ЗЕЛЕНЬ** | Ножи, доски |
| Фрукты | **ФРУКТЫ** | Ножи, доски |
| **Зона для обработки яйца** |
| Объект маркировки | Буквенная маркировка |
| Гастроемкость  | ЧИСТОЕ ЯЙЦО |
|  Гастроемкость( емкость) №1 для мытья | «ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА 1-2% р-р КАЛЬЦИНИРОВАННОЙ СОДЫ» |
| Гастроемкость( емкость) №2 для дезобработки | «ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА 0,5% р-р ХЛОРАМИН» |
| Перфорированная гастроемкость | ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА |
| **Зона для обработки зелени** |
| Объект маркировки | Буквенная маркировка |
| Гастроемкость ( емкость)  | ОБРАБОТАННАЯ ЗЕЛЕНЬ |
| Гастроемкости для проведения обработки (в зависимости от метода обработки) | ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ 10% р-р СОЛИ |
| или | ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ 3% р-р УКСУСА |
|  |  |