****

**Поддержание чистоты на рабочем месте.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Порядок на рабочем месте повышает производительность труда сотрудников, улучшает дисциплину. Для его достижения можно закрепить соответствующие обязанности работников в локальных актах. В частности, рекомендуется издать приказ о соблюдении чистоты на рабочем месте.

**На рабочем месте кассира:**

1. Протираем стойку в течении дня, не должно быть крошек, воды, пятен, разводов и прочего
2. Оборудование в зоне приема заказов чистое:

* Кофемашина без пятен, без пыли.
* В течении рабочего дня блинница должна быть чистая, без крошек, капель теста.
* После закрытия смены жарочная поверхность моется и обрабатывается специальными чистящими средствами.
* В холодильниках порядок, все заготовки с датами и временем, соблюдается товарное соседство

1. Следить за уровнем воды в термоподе.
2. Кассир так же следит за чистотой в зале.
3. Наличие медицинской книжки обязательно

**На рабочем месте повара:**

1. В течении дня повар должен соблюдать 10 случаев мытья рук
2. Готовить блюда и заготовки в перчатках
3. Следите за состоянием рук, находитесь на кухне только в чистом комплекте санитарной одежды (фартук), волосы должны быть чистыми, зачесанными назад и убраны под кепку.
4. Если у вас приступ кашля или чихания, отвернитесь от продуктов и воды, покиньте кухню.
5. Приемку товаров осуществляйте в специальной для этих целей рабочей одежде, исключая контакт с чистой санитарной одеждой.
6. Перекладывайте продукты из тары поставщика во внутреннюю чистую производственную тару, незамедлительно после приемки.
7. Храните продукты в порядке поступления и следите за сроками годности. Употреблять продукты с истекшим сроком годности запрещается!
8. Храните продукты в специальной таре, которую легко мыть и дезинфицировать. Обязательно закрывайте все тары крышками.
9. Избавляйтесь от пищевых отходов, регулярно опустошайте мусорные баки.
10. Не допускайте на кухню животных, грызунов и насекомых.
11. Храните продукты при температуре, указанной производителем. Проверяйте показания термометров в холодильниках.
12. Губки, тряпки тщательно мойте и высушивайте, т.к. влажность для бактерий благоприятна.
13. Наличие медицинской книжки обязательно.