



Правила работы в холодном цехе

В холодном цехе должна быть идеальная чистота! В цех нельзя заносить продукцию в транспортной таре, немытые овощи и фрукты! Необходимо строго соблюдать правила личной гигиены!

Холодный цех должен иметь следующее оборудование:

- производственные столы (не менее двух),
- контрольные весы,
- среднетемпературные холодильные шкафы
- универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина,
- бактерицидная установка для обеззараживания воздуха,
- моечная ванна для повторной обработки сырых овощей, зелени и фруктов,
- раковина для мытья рук.

- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости «Овощи вареные» в холодильнике не более 6 часов при температуре от +2С до +6С.

Варка овощей накануне не допускается

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, охлаждают, очищают и нарезают в холодном цехе на столе с использованием разделочной доски и ножа с маркировкой «ВО».
- Сырые овощи для приготовления салатов поступают в холодный цех уже очищенные и вымытые и промываются повторно в моечной ванне в дуршлагах проточной водой. Нарезают сырые овощи для салатов на разделочной доске «СО» и ножом с маркировкой «СО».
- Фрукты поступают в холодный цех также вымытые и моются вторично проточной водой.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 6 часов при температуре от +2С до +6С.

Заправленные салаты могут храниться не более 60 мин при температуре от +2С до +6С.

Для нарезки гастрономической продукции используется разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой «Г» (гастрономия).