САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ «КАЛАЧ УРАЛЬСКИЙ»

- Пекарь должен следить за состоянием здоровья, чистотой рук и иметь санитарную одежду;
- Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов;
- Продукты, используемые для приготовления изделия, должны храниться в холодильных шкафах при температуре не выше 6-8°С, соблюдая товарное соседство;
- Посуда и инвентарь промаркированы и использованы по назначению;
- После каждой операции оборудование, инвентарь и инструменты обрабатываются;
- Соблюдать технологию приготовления изделия и правила личной гигиены работниками.