

# Алгоритмы работы. Этап 3

## Инструкция № 6

### Контроль за санитарным состоянием холодильника

**Цель:**

**Внимание!!!**

**Правила:**

**Продукты НЕ ВЫБРАСЫВАЮТ:**

**Порядок и отсутствие неприятных запахов**

Уважаемые сотрудники!!! Просим Вас до 16.00 вынести свои продукты питания, кто работает в СУББОТНОЙ полку (СУББОТА)

1. **В ПЯТНИЦУ в 18-30** Санитарочки освобождают верхние полки 4,5 полку, освобождая верхние полки работающих в выходные дни.
2. **В СУББОТУ (в 16.00)** проводится уборка.
3. Санитарочка отключает холодильник, выкладывает продукты.
4. Протирает влажной и сухой тряпочкой полки.
5. Все остальные продукты с контейнерами, которые к 16.00 никто не забрал, выкидываются.

**Минеральная вода, кетчуп, майонез, горчица (не годности)**

**ДАВАЙТЕ УВАЖАТЬ ДРУГ ДРУГА, И УВАЖАТЬ ТРУД САНИТАРОЧЕК, И ИЗБАВЛЯТЬСЯ ОТ НЕПРИЯТНОГО ЗАПАХА НА КУХНЕ.**

Уникальный ID ответа: #1111

Опубликовал: : Алексей Данилов

Последнее обновление: 2025-05-13 15:06