Алгоритмы работы. Этап 3

Инструкция № 6
Контроль за санитарным состоянием холодильника

Цель: **Порядок и отсутствие неприятных запахо**

Внимание!!! Уважаемые сотрудники!!! Просим Вас до 16. свои продукты питания, кто работает в СУББ полку (СУББОТА)

Правила:

1. **В ПЯТНИЦУ в 18-30** Санитарочки пе 4,5 полку, освобождая верхние полки работающих в выходные дни.
2. **В СУББОТУ (в 16.00)** проводится уб
3. Санитарочка отключает холодильник продукты.
4. Протирает влажной и сухой тряпочко
5. Все остальные продукты с контейнер 16.00 никто не забрал, выкидываются

Продукты НЕ ВЫБРАСЫВАЮТ: ***Минеральная вода, кетчуп, майонез, гор годности)***

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

Уникальный ID ответа: #1111
Опубликовал: : Алексей Данилов
Последние обновление: 2025-05-13 15:06

(c) 2026 Администратор <noreply@3072.ru smileterritory> | 2026-10-31 17:37
URL: https://edu.smileterritory.ru/content/81/112/ru/instrukcia-№-6br-_-kontrol’-za-sanitarnym-sostoaniem-holodil’nika.html