

# Чистая кухня всё время обслуживания

Держите рабочие зоны безопасными и готовыми к следующей задаче.

## 01 Убирайте и очищайте между задачами

Удаляйте остатки. Очищайте и дезинфицируйте поверхности, контактирующие с пищей, когда нужно, особенно после сырых продуктов.

## 02 Сразу убирайте пролитое

Не пускайте людей на мокрый или загрязнённый пол. Безопасно вымойте и высушите его.

## 03 Убирайте инвентарь чистым

Защищайте чистый инвентарь. Храните его отдельно от грязного и от инвентаря для сырых продуктов.

## 04 Безопасно выносите отходы

Регулярно выносите мусор. Держите баки чистыми и не допускайте скопления или переполнения отходов.

## 05 Проведите проверки при закрытии

Следуйте графику уборки. Перед уходом проверьте хранение продуктов, поверхности, оборудование и полы.

Используйте каждое химическое средство по инструкции, с нужным временем контакта и защитой. Храните моющие средства отдельно от продуктов. Никогда не смешивайте химикаты.