

## GASTRONOMIA

Instrukcja mycia urządzeń, sprzętu i naczyń kuchennych (mycie mechaniczne)	Symbol	145
Instrukcja mycia urządzeń, sprzętu i naczyń kuchennych (mycie ręczne)	Symbol	144
Instrukcja mycia i dezynfekcji wyparzaczy i zmywarek naczyń	Symbol	143
Instrukcja technologiczna parzenia kawy i herbaty	Symbol	141
Instrukcja technologiczna postępowania z surówkami	Symbol	140
Rejestr pracowników zapoznanych z Instrukcjami Dobrej Praktyki Higienicznej	Symbol	123
Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład	Symbol	122
Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania	Symbol	121
Instrukcja zabezpieczenia restauracji przed szkodnikami	Symbol	120
Instrukcja wydawania dań, napojów oraz zwrotu naczyń stołowych do zmywalni	Symbol	119
Instrukcja postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków	Symbol	118
Instrukcja postępowania z warzywami stosowanymi do przygotowywania dań	Symbol	117
Instrukcja smażenia ryb w patelni elektrycznej	Symbol	116
Instrukcja smażenia frytek	Symbol	115
Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk	Symbol	114
Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek	Symbol	113
Instrukcja mycia okapu nad stanowiskiem smażenia	Symbol	112
Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie oraz w jego otoczeniu	Symbol	111
Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników zakładu	Symbol	110
	Symbol	109