

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА



Tork диспенсер для полотенец с центральной вытяжкой  
Tork диспенсер для жидкого мыла  
Резиновые перчатки Контракт  
Жесткая ручная щетка

СРЕДСТВА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН



EVENT жидкое моющее средство для посудомоечных машин, дозируется автоматически  
CLEAR DRY HD ополаскиватель для посудомоечных машин, для жесткой воды, дозируется автоматически

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА



FREEZE CLEANER моющее средство для холодильников  
CHROMOL уход и защита поверхностей из нержавеющей стали  
FREEDRAIN ферментное средство для чистки стоков  
LIME-A-WAY средство для удаления накипи посудомоечных машин и другого оборудования

ЗАЛ РЕСТОРАНА



УльтраСпид ведро с отжимом

ПОЛЫ СТЕНЫ ОБОРУДОВАНИЕ



МИКРО QUAT дезинфицирующее средство с моющим эффектом, нейтрализует неприятные запахи  
Эрго: ведро с вертикальной системой отжима  
Салфетка ВайПро  
Моп Кентукки  
Жесткая чистящая щетка с коротким ворсом  
GREASESTRIP PLUS щелочное средство для удаления пригоревшего жира с поверхностей печи, гриля, духовки  
Сгон Хай-Спид  
TIKON LF средство для удаления жировых загрязнений, мытья полов и стен

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ЗОН ПРЕДПРИЯТИЙ

Кухня	Ресторан	Туалет	Офисные помещения
-------	----------	--------	-------------------

РУЧНОЕ МЫТЬЕ ПОСУДЫ



Губки Виледа (белый, зеленый, черный абразив)  
Щетка для мытья посуды  
Очищающая спираль Иннокс  
Assert Lemon Средство для ручной мойки  
ASSURE порошок для замачивания посуды и столовых приборов, предохранения от потускнения и коррозии, восстановления блеска  
Ручной пад стандарт



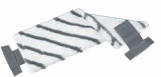
Держатель мопов УльтраСпид



ALKLAR средство для стеклянных, зеркальных, ламированных и металлических поверхностей



BRIAL SHINE универсальное пенное моющее средство



Моп УльтраСпид МикроСпид Плюс

ТУАЛЕТНАЯ КОМНАТА



Tork диспенсер для жидкого мыла



Универсальные резиновые перчатки



Tork корзина для мусора



Салфетка КвикСтар Микро



Tork диспенсер для туалетной бумаги



Tork диспенсер для аэрозольного освежителя воздуха, электронный



TOILET-ANTI-LIME Средство для очистки туалетов



Tork диспенсер для полотенца сложение Interfold



Губка Профи с системой ПурАктив

ПРАВИЛА УБОРКИ

Личная гигиена

1. Одевайте только чистую одежду!
2. Снимайте кольца, браслеты, часы перед началом работы!
3. Прикрывайте волосы во время работы — надевайте специальный головной убор!
4. Мойте руки как минимум 30 секунд: перед началом работы, после перерыва, после посещения туалета, перед входом в производственные помещения, после обработки сырых продуктов или обращения с отходами!
5. Тщательно вытирайте руки одноразовыми полотенцами TORK!

6. Не курите, не ешьте и не пейте в производственных помещениях!
7. Порезы и другие повреждения кожи рук заклеивайте водонепроницаемым пластырем!
8. Поддерживайте в чистоте свое рабочее место и рабочий инвентарь.
9. Отворачивайтесь от пищи, прикрывайте нос и рот когда кашляете или чихаете. Используйте одноразовые салфетки TORK, после вымойте руки.
10. Не допускайте к работе заболевших сотрудников!

Хранение и приготовление продуктов

1. Храните приготовленные продукты отдельно от сырых!
2. Скоропортящиеся продукты храните в холодильнике.
3. Предпочтительная температура хранения мяса и рыбы — около 0° С.
4. Молочные продукты и сыр лучше всего сохраняются при температуре +4 — +6° С.
5. Фрукты и овощи необходимо хранить при температуре +8 — +10° С.
6. Полностью размораживайте продукты перед приготовлением!

Гигиена производственных помещений

1. Поддерживайте чистоту кухонных и прилегающих помещений, регулярно избавляйтесь от пищевых отходов, ежедневно опустошайте мусорные баки.
2. Регулярно проводите профилактические мероприятия по истреблению насекомых и грызунов в производственных и складских помещениях.
3. Не реже одного раза в месяц проводите генеральную уборку.
4. Следуйте инструкции по применению профессиональных моющих и чистящих средств, обязательно соблюдайте время контакта моющего

5. средства с поверхностью.
5. Используйте цветовую кодировку уборочного инвентаря в соответствии с областью его применения. Все чистящее оборудование и материалы храните в идеальной чистоте.
6. Храните опасные / ядовитые вещества вне кухонных помещений в закрытых промаркированных емкостях.
7. Ежедневно, в конце рабочей смены проводите уборку помещения с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.
8. Каждый раз после использования мойте и дезинфицируйте столы, ножи, посуду, разделоч-

9. ные доски и раковины.
9. Не нарушайте инструкции в отношении заданного времени/температуры/режима работы посудомоечной машины.
10. Поддерживайте теплое и холодильное оборудование в рабочем состоянии, своевременно удаляйте жировые и известковые отложения при помощи средств Ecolab и инвентаря для уборки Vileda Professional.
11. Оборудуйте каждый ручкомойник дозаторами с бесконтактным отбором жидкого мыла.
12. Соблюдайте все санитарные требования и стандарты, принятые на вашем предприятии!