

Зона первичной обработки овощей

Зона вторичной обработки овощей

Правила обработки овощей  
С целью оценки качества овощей, поступающих на объект, необходимо проводить первичную и вторичную обработку овощей. При этом необходимо соблюдать следующие правила:  
Первичная обработка овощей  
Весь урожай овощей перед использованием в пищу должен быть тщательно промыт в проточной воде. При этом необходимо использовать специальную сетку для мытья овощей.  
Вторичная обработка овощей  
После мытья овощи необходимо нарезать на порции, пригодные для употребления в пищу. При этом необходимо использовать специальную сетку для мытья овощей.  
Сбор данных  
После обработки овощей необходимо заполнить таблицу, приведенную ниже.

Сбор данных	
Исходные данные	
Дата:	___/___/___
Время:	___:___
Имя оператора:	___
Имя наблюдателя:	___
Имя ответственного:	___
Имя:	___
Титр:	___





aksitex

Мясо – рыбная  
зона



