

فلو چارت

گردش کار

آشپزخانه

* آماده سازی مواد پروتئینی شامل پاک کردن، شستن، خرد کردن می باشد که در بخش مجزایی انجام می شود و گوشت و مرغ در دو قسمت جدا آماده سازی می شود.

** آماده سازی سبزیجات شامل پاک کردن، شستن، خرد کردن می باشد که در سبزی شویخانه صورت می گیرد.

*** مواد لبنی مدت دار در انبار (شرایط تهویه مناسب دور از نور، خشک) نگهداری می شود.

