Temat: Ubranie ochronne w gastronomii. BHP w gastronomii.

Przetłumacz poniższe teksty:

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОВАРСКАЯ ОДЕЖДА**

В кафе или ресторане, заботящемся о своей репутации и здоровье клиентов, требования к одежде для повара так же строги как и в медицинской клинике. Профессиональная поварская униформа должна быть гигиеничной, чистой, не маркой, легко отстирываться.

По покрою костюмы для пекаря или подсобного рабочего - не такие, как поварская одежда (интернет-магазин в своем ассортименте учитывает специфику работы), они не должны иметь завязок, накладных карманов, украшений. Модели создавались с учетом этих требований.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Безопасность ресторана  |

Организуя работу ресторана, следует продумать систему безопасности клиентов. Следует исключить возможность отравлений и использования некачественных продуктов. Требуется контроль над чистотой в главном зале, на кухне и в других помещениях ресторана. Огромную роль играет защита от действий посетителей. Выпившие люди могут повредить имущество. Нередко клиенты занимаются воровством. Они крадут ложки, перечницы, отдельные элементы декора, пытаются уйти не расплатившись. Задуматься о безопасности ресторана следует при выборе его месторасположения. Это должен быть спокойный район с положительной репутацией, у автомобильной трассы. Ресторан следует размещать в зданиях недалеко от милицейских участков или от предполагаемого пункта охраны. Обязательны работники службы безопасности в самом помещении. Они смогут проследить за клиентами и осуществить контроль над входящими в ресторан. В ресторане желательно нахождение медпункта или врача, который сможет оказать первую помощь в случае характерных для заведения общепита ситуаций. Посетитель может под Чтобы избежать отравлений следует проверять качество продуктов вне ресторана и на кухне перед приготовлением блюд. Важно следить за гигиеной в помещениях и предоставлять клиентам все для осуществления правильной техники мытья рук. При оформлении ресторана необходимо продумать способы эвакуации людей в случае экстренных ситуаций и аварий. Охрана должна знать, что делать при пожаре, взрыве и при других чрезвычайных обстоятельствах. В ресторане нужен огнетушитель и запасной выход. Позаботиться о безопасности заведения и клиентов лучше до открытия.авиться, порезаться столовым прибором, вероятно появление аллергии на какой-то ингредиент.

Adres e-mail: mboral1@o2.pl