Рестораны подают заявку в компанию ООО «» по проведению лабораторных исследований продукции и смывов **за 7 дней** до проведения работ, менеджер компании приезжает и производит смывы, забирает подготовленную продукцию, берет воду на анализ.

Контакты компании указаны в договоре:

Менеджер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, тел. (000)000-00-00

.

Для  **ресторанов** обязательные работы должны выполняться:

* Раз в 3 месяц - лабораторные исследования продукции. (1 проба –кухня, 1 проба – бар).
* Раз в 3 месяца – смывы (рабочая поверхность, инвентарь, униформа и руки работника).
* Раз в 6 месяцев – лабораторные исследования воды. (2 пробы).

**Перед сдачей продукции для лабораторных исследований**, необходимо подготовить чистую упаковку. Пластиковую упаковку продезинфицировать рабочим раствором «Микро кват - классик».

**Перед проведением смывов**:

* Рабочая поверхность – должна быть продезинфицирована рабочим раствором «Микро кват – классик».
* Инвентарь – должен быть замочен на 3 часа в рабочим раствором «Микро кват – классик».
* Униформа работника – должна быть выстиранная и проглаженная.
* Руки работника – должны быть вымыты антисептическим мылом.

**По окончанию работ** получить протоколы лабораторных исследований.

Протоколы хранить в ресторане.