Додаток 3  
до Гігієнічних вимог до харчоблоку, розташованого в закладі загальної середньої освіти  
(пункти 24 та 29)

**Вимоги до маркування обладнання та інвентарю**

1. Маркування виробничих столів, обробних дошок та кухонного інвентарю здійснюється наступним чином:
2. «СМ» – сире м'ясо;
3. «СР» – сира риба;
4. «СО» – сирі овочі;
5. «CМП» – сире м'ясо птиці;
6. «ВМ» – варене м'ясо;
7. «ВР» – варена риба;
8. «ВО» – варені овочі;
9. «ВМП» – варене м'ясо птиці;
10. «З» – зелень;
11. «Х» – хліб.
12. Маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:
13. «ПС» – перші страви;
14. «ДС» – другі страви;
15. «Н» – напої.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_