

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud ag addasu saig i sicrhau ei bod yn bodloni anghenion maethol penodol eich cwsmer. Gallech fod yn gweithio mewn cegin ysbyty, yn bodloni anghenion cleifion, neu fel chef bwyty yn darparu ar gyfer cwsmer.

Gall addasu gynnwys ychwanegu neu dynnu cynhwysion penodol sy'n hanfodol i les eich cwsmeriaid. Gall y rhesymau dros ychwanegu neu dynnu fod yn gysylltiedig â chyflyrau meddygol, gofynion dietegol neu adweithiau alergaidd.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i addasu seigiau i fodloni anghenion maethol penodol unigolion; fodd bynnag, dylid ei hasesu yng nghyd-destun ehangach arferion gweithio diogel a hylan. Argymhellir cyfeirio at yr NOS canlynol, a ddewisir am eu bod yn briodol i'r rôl ac i'r sefydliad, ar y cyd â'r sgiliau a'r wybodaeth dechnegol ar gyfer y safon:

- Cynnal diogelwch bwyd sylfaenol mewn arlwyo
- Cynnal diogelwch bwyd mewn amgylchedd cegin
- Rhoi cyngor sylfaenol ar alergenau i gwsmeriaid
- Lleihau risg alergenau i gwsmeriaid

Pan fyddwch chi wedi cwblhau'r safon hon, byddwch chi'n gallu dangos eich dealltwriaeth o'r canlynol, a'ch gallu i:

- Addasu seigiau i fodloni anghenion maethol penodol unigolion

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Sicrhau bod yr ardal baratoi a'r cyfarpar yn lân, heb ddifrod ac yn barod i'w defnyddio yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
2. Gwirio bod yr holl gynhwysion yn bodloni gofynion y saig, diogelwch bwyd a'ch gweithle
3. Blaenoriaethu eich gwaith a'i gyflawni'n effeithlon, gan sicrhau nad oes unrhyw gynhwysion / alergenau digroeso yn traws-halogi
4. Cael a dilyn gwybodaeth glir a chywir am ofynion dietegol unigol penodol a sut mae hyn yn effeithio ar gynhyrchion bwyd a diod o fewn y saig
5. Paratoi a choginio'r saig i fodloni gofynion penodol, gan ychwanegu, cynnwys neu dynnu cynhwysion / alergenau angenrheidiol
6. Sicrhau bod gan y saig orffenedig y lliw, yr ansawdd, y tewychedd, y blas a'r cynnwys maethol cywir sy'n ofynnol
7. Gwirio bod y saig yn cael ei choginio a'i dal ar y tymheredd cywir hyd nes bydd yn barod i'w gweini
8. Labelu a storio'n ddiogel unrhyw seigiau na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith yn unol â gofynion y gweithle a gofynion diogelwch bwyd
9. Glanhau ardaloedd a chyfarpar paratoi a choginio yn unol â gweithdrefnau eich gweithle a safonau cyfreithiol perthnasol ar ôl eu defnyddio
10. Rhoi gwybod i'r person cywir am unrhyw broblemau gydag addasu seigiau

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth addasu cynnwys cynhyrchion bwyd a diod o fewn seigiau i fodloni anghenion maethol penodol unigolion
2. Beth yw'r prif grwpiau maeth a pha fwydydd sy'n eu darparu
3. Sut i wirio bod y cynhwysion yn bodloni gofynion eich gweithle a'u bod yn addas i'w defnyddio, a bod eu nifer a'u hansawdd yn gywir
4. Pam dylech chi roi gwybod am unrhyw broblemau gyda'r cynhwysion a'r seigiau, ac i bwy
5. Pa ddulliau paratoi, coginio a gorffen sy'n effeithio ar gynnwys dietegol bwyd
6. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen seigiau
7. Pwysigrwydd teilwra seigiau i fodloni gofynion penodol unigolion
8. Ble i ddod o hyd i wybodaeth gyfredol am ddietau penodol a gwybodaeth faethol argymelledig
9. Y rhestr bresennol o fwydydd sy'n gysylltiedig yn fwyaf cyffredin ag adweithiau alergaidd
10. Sut gellir lleihau risg adweithiau alergaidd
11. Y gofynion storio cywir ar gyfer seigiau na fyddant yn cael eu bwyta ar unwaith
12. Pwysigrwydd labelu bwyd yn glir ac yn gywir a chyfathrebu cwir rhwng cydweithwyr
13. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi, coginio a gorffen seigiau i fodloni gofynion unigol penodol a sut i ddelio â nhw

Cwmpas/Ystod

1. Cynhyrchion bwyd a diod

- 13.1 grawnfwydydd/ffacbys
- 13.2 ffrwythau
- 13.3 wyau
- 13.4 cig
- 13.5 cawl/stociau/sawsiau
- 13.6 caws
- 13.7 pasta
- 13.8 pysgod
- 13.9 llysiau
- 13.10 hylifau / diodydd

2. Addasu/cyfnertu

- 2.1 cyfaint
- 2.2 tewychedd / ansawdd
- 2.3 cydbwysedd / cynnwys maethol

3. Gofynion dietegol

- 3.1 gwerth caloriffig
- 3.2 cynnwys maethol
- 3.3 cynhwysion / alergenau penodol

Addasu seigiau i fodloni anghenion maethol penodol unigolion

Datblygwyd gan	People 1st
Fersiwn rhif	3
Dyddiad cymeradwyo	01 Maw 2022
Dyddiad Adolygu Dangosol	28 Chwef 2027
Dilysrwydd	Ar hyn o bryd
Statws	Gwreiddiol
Sefydliad cychwynnol	People 1st
RCU gwreiddiol	PPL2PRD17
Galwedigaethau perthnasol	Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin
Cyfes/Set	Cynhyrchu a Choginio Bwyd
Geiriau Allweddol	addasu, cynnwys, seigiau
