

Cynnal defnydd effeithlon o adnoddau bwyd

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â sut rydych chi'n gweithio'n effeithlon i sicrhau bod yr holl adnoddau bwyd yn cael eu defnyddio'n effeithlon a bod gwastraff yn cael ei gyfyngu.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i gynnal defnydd effeithlon o adnoddau bwyd; 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:

- Gynnal defnydd effeithlon o adnoddau bwyd

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Sicrhau bod digon o adnoddau bwyd ar gael ar gyfer nifer disgwylidig y cwsmeriaid
2. Rhoi gwybod i'r person priodol am unrhyw brinderau posibl
3. Gwirio bod yr eitemau bwyd sydd ar gael o'r math a'r ansawdd gofynnol, yn unol â gweithdrefnau eich gweithle a safonau diogelwch bwyd
4. Sicrhau bod adnoddau bwyd i'w defnyddio ar unwaith ar gael yn hwylus i'r staff priodol
5. Dilyn rheolau dognau yn unol â safonau eich gweithle
6. Gweithio mewn ffordd effeithlon, sy'n lleihau risg traws-halogi
7. Labelu eitemau bwyd na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith yn gywir ac yn ddarllenadwy, a'u storio yn unol â rheoliadau diogelwch bwyd
8. Dilyn y weithdrefn cylchdroi stoc a rhoi gwybod i'r person priodol am unrhyw eitemau sy'n nesáu at ddiwedd eu hoes silff
9. Cofnodi unrhyw wastraff bwyd gan ddefnyddio'r ddogfennaeth gywir

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth ddefnyddio adnoddau bwyd
2. Pwysigrwydd gweithdrefnau cylchdroi stoc
3. Pam mae'n rhaid selio, labelu a storio cynwysyddion bwyd yn gywir
4. Pam mae'n rhaid rheoli dognau wrth gynhyrchu seigiau
5. Pa bwyntiau ansawdd i chwilio amdanynt wrth ddefnyddio eitemau bwyd
6. Effaith ariannol gwastraff bwyd direolaeth
7. Pwysigrwydd cynnal lefelau stoc effeithlon
8. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth gyflawni gweithrediadau bwyd a sut i ddelio â'r rhain

Cwmpas/Ystod

1. Gwybodaeth i'w chael oddi wrth

- 1.1 gydweithwyr
- 1.2 cofnodion gwerthu
- 1.3 niferoedd disgwylidig y cwsmeriaid

2. Camau rheoli dognau

- 2.1 defnyddio sgwpiâu, mesurau a chloriannau
- 2.2 cyfrif eitemau
- 2.3 dilyn rysáit safonol a safon brand

Cynnal defnydd effeithlon o adnoddau bwyd

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 PPL2PRD19

Galwedigaethau perthnasol Cogydd

Cyfes/Set Cynhyrchu a Choginio Bwyd

Geiriau Allweddol Adnoddau, bwyd, effeithlon
