



Кухонный работник

Чек-лист работника кухни кафе-пекарни "Хлеб из тандыра" в г. Мурманске. Для самоконтроля и последующего контроля. Обязателен к заполнению ежедневно.

Нарезка заготовок, подготовка начинок.

- ☐ Остатки нарезки предыдущего дня проверены на пригодность, переложены в мелкие емкости, промаркированы
- ☐ Фрукты нарезаны, разложены в контейнер, промаркированы
согласно заявки
- ☐ Овощи нарезаны, разложены в контейнер, промаркированы
согласно заявки
- ☐ Грибы нарезаны, разложены в контейнер, промаркированы
согласно заявки
- ☐ Начинки смешаны, разложены в контейнер, промаркированы
согласно заявки
- ☐ В чат пекарни добавлена информация о заканчивающихся продуктах (минимум двухдневный запас)

Уборка кухни

- ☐ Противни, тефлоновые коврики вымыты, размещены в шпильке
- ☐ Поверхности расстоечного шкафа, конвекционной печи протерты с

дезсредством, следы загрязнений отсутствуют

сверху, где сушатся контейнеры

- ☐ Контейнеры вымыты, размещены на просушку на расстоечном шкафу, печи
- ☐ Подносы для продукции вымыты, размещены в шпильке для высыхания
- ☐ Столовые приборы вымыты, размещены в сушилке
над мойкой
- ☐ Ножи тщательно вымыты, обработаны кипятком, в сухом виде размещены на магнитном держателе
- ☐ Разделочные доски тщательно вымыты, обработаны кипятком, развешены на крючках
с соблюдением норм товарного соседства
- ☐ Холодильник чистый внутри и снаружи, полки и ручки протерты
- ☐ Краны, душевая лейка и шланг протерты до блеска
- ☐ Стена и трубы над раковиной и мойкой чистые
- ☐ Раковина и мойка чистые снаружи и изнутри
- ☐ Мусор вынесен, бак дезинфицирован, мешок заменен
- ☐ Пол очищен от загрязнений, вымыт со спецсредством, в том числе под столами, печами, холодильником, мойкой, раковиной

По завершении работы предъявите данный чек-лист администратору пекарни для проверки качества выполнения работы.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?