



Чек лист в течение дня посудомойщицы рестобара

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов

Мойка посуды проводится по следующему алгоритму: Поверхность очищается от пищи лопаткой или щеткой. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме: — мытье водой с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств; — ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

Мытье кухонного инвентаря

Кастрюли, сковородки, решетки и т.д моются тщательно с использованием средства для мытья посуды. При необходимости замачиваются в анти жире на 5 мин или на ночь. После хорошо промыть проточной водой.

Чистые полы моем три раза в день.

1. Утром при открытии смены 2. 16:00 после бизнес ланча 3. Про закрытие смены 4. Протираем в течение дня при необходимости.

Стирать тряпки

при загрязнении тряпок в течение дня перестирываем с дез. средством.

Чистота стеллажей

Проверяем Стеллажи Для посуды должны быть чистыми без потеков и загрязнений.

Поддержание чистоты мойки в течение всего дня.

Мойки 5шт

Натирка посуды

В течение дня в свободное время натираем посуду и удираем на стеллаж для поваров.

Чистка Овощей, Яиц.

Чистить овощи в течение дня по распоряжению повара.

Вынос мусора

При заполнение мусорных баков укомплектовать все в мешок.(вода не протекает)

Подносы

при загрязнение моем в течение дня.

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

как это убрать?