Чек-лист повар кафе "Имение"

1. Подготовка/открытие смены

- [ ] **1.1** Начало смены

  Начало смены в 17:00. Переодеваемся в комнате администраторов. Надеваем рабочую форму (фартук, шапочка).

- [ ] **1.2** Заявки

  Проверка прихода продуктов по ранее сделанной заявке. Составление новой заявки (при необходимости). Проверка наличия продуктов по меню.

- [ ] **1.3** Проверка состояния кухонного оборудования и чистоты помещения

- [ ] **1.4** Подготовить кухню к началу работы

  Включить электроприборы, при необходимости - помыть оборудование, подготовить продукты для приготовления заготовок.

2. Смена

- [ ] **2.1** Проверка маркировок и сроков годности

  Маркировка - дата вскрытия упаковки/дата приготовления заготовки

- [ ] **2.2** Приготовление заготовок для блюд

  Соусы, рыба, и тд. По предзаказу - готовим продукты (разморозка, нарезка, и тд.)

- [ ] **2.3** Приготовление блюд в соответствии с ТТК

- [ ] **2.4** Приготовление ужинов для гостиницы

  В свободное от заказов время - занимаемся приготовление ужинов для гостиницы с

последующей их заморозкой.

- [ ] **2.5** Поддержание чистоты на рабочем месте

  Все поверхности и инвентарь содержаться в чистоте, не допускается скопление мусора. В течение смены убирать скоропортящиеся продукты в холодильник/морозильник (Сыр, лосось, мороженное, и тд.)

- [ ] **2.6** Изучение ТТК в свободное от заказов время

3. Закрытие смены

- [ ] **3.1** Выключить все оборудование и свет

- [ ] **3.2** Уборка рабочего пространства, инвентаря и оборудования.

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

как это убрать?