



## Чек-лист повар кафе "Имение"

### Подготовка/открытие смены

Начало смены

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

Заявки

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

Проверка состояния кухонного оборудования и чистоты помещения

Подготовить кухню к началу работы

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

### Смена

Проверка маркировок и сроков годности

*Маркировка - дата вскрытия упаковки/дата приготовления заготовки*

Приготовление заготовок для блюд

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

Приготовление блюд в соответствии с ТТК

Приготовление ужинов для гостиницы

*В свободное от заказов время - занимаемся приготовление ужинов для гостиницы с последующей их заморозкой.*

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.)*

Изучение ТТК в свободное от заказов время

## **Закрытие смены**

Выключить все оборудование и свет

Уборка рабочего пространства, инвентаря и оборудования.

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

как это убрать?