



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 приготвление 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. Заккрытие 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?