



## **Geri ödeme/Opening of production/Открытие производства**

Sabah, üretimdeki mevcut çalışma için temiz ve KURU mutfak eşyalarının varlığını kontrol etmek gerekir. Hazırlayın: büyük beyaz kovalar + onlar için kapaklar, spatulalar, ön karışımların hazırlanması için gastronorm kaplar. Karıştırma karıştırıcılarının temiz ve kuru olduğunu kontrol edin. In the morning, it is necessary to check the availability of clean and DRY utensils for current work in production. Prepare: large white buckets + lids for them, spatulas, gastronorm containers for preparing premixes. Check that the mixing mixers are clean and dry. Утром необходимо проверить наличие чистой и СУХОЙ посуды для текущей работы на производстве. Подготовить: большие белые ведра+крышки к ним, лопатки, гастроемкости для приготовления премиксов. Проверить чтобы миксеры для перемешивания были чистые и сухие.

### **Hazırlık için masalar ve yüzeyler/Tables and surfaces for preparation/Столы и поверхности для приготовления**

- Masalar temiz, masalarda kirli paçavra yok/The tables are clean, there are no dirty rags on the tables/Столы чистые, отсутствуют грязные тряпки на столах

*Her şeyin dikkatlice kontrol edilmesi gerekiyor!!! Kirli masalar çalışır duruma getirilmeli, masalarda kirli tabak veya paçavra olmamalıdır/Everything needs to be checked carefully!!! Dirty tables must be brought into working order; there should be no dirty dishes or rags on the tables/Внимательно все нужно проверить!!! Грязные столы необходимо привести в рабочее состояние, на столах не должно быть грязной посуды и тряпок.*

- Çalışmaya başlamadan önce zeminler temiz ve kuru olmalıdır/Floors must be clean and dry before starting work/Полы должны быть перед началом работы быть чистыми, сухими

*Hijyen standartlarının ihlal edilmesinin yanı sıra kaza ve yaralanmaların önlenmesi için gün boyu maksimum temizliğin sağlanması da gerekmektedir/To avoid violations of sanitary standards, as well as accidents and injuries, it is also necessary to maintain maximum cleanliness throughout the day/Во избежании нарушения санитарных норм, а также несчастных случаев - травм, необходимо также в течении дня поддерживать максимально чистоту*

- Mikserler temiz ve kuru olup kullanıma hazırdır/The mixers are clean and dry, ready for use/Миксеры чистые и сухие, готовы к работе

*Çalışmaya başlamadan önce mikserlerin bir önceki vardiyadan temiz ve bir sonraki gün için kuru olduğundan emin olun/Before starting work, make sure that the mixers are clean from the previous shift and dry for the upcoming day/Перед началом работы убедись, что миксеры остались чистые после предыдущей смены, и сухие - для работы в предстоящий день*

- Mutfak eşyaları temiz ve kuru - kullanıma hazır/Kitchen utensils are clean and dry - ready to use/Кухонная посуда чистая и сухая - готова к ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

*Zorunlu kullanım: spatula, elek ağı, gastronorm kaplar, kaşıklar/Mandatory use: spatulas, sifting mesh, gastronorm containers, spoons/Обязательно к использованию: лопатки, сетки для просеивания, гастроемкости, ложки*

Gıda zehirlenmesini önlemek için iş günü boyunca işyerinde temizliği korumak gerekir. It is necessary to maintain cleanliness at work throughout the working day to avoid food poisoning. Необходимо на протяжении всего рабочего дня соблюдать чистоту на производстве, во избежании пищевого отравления

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

как это убрать?