



## Üretim kapatılması/Closing of production/Заккрытие производства

Çalışma gününün sonunda bir sonraki iş günü için vardiya hazırlamak gerekir At the end of the working day, it is necessary to prepare a shift for the next working day По окончании рабочего дня, необходимо подготовить смену для следующего рабочего дня

### Üretim odası-atölye/Production room-workshop/Производственное помещение-цех

- Tüm malzemeler sıkıca kapatılır ve saklanır/All ingredients are tightly sealed and stored away/Все ингредиенты плотно закрыты и убраны

*Tüm odayı dolaşmanız ve malzemeli torbaların sıkıca kapalı olup olmadığını, malzemeli tankların kapalı olup olmadığını kontrol etmeniz gerekiyor. Ayrıca bunları atölyeden depoya taşıyın/You need to walk around the entire room and check whether the bags with ingredients are tightly closed, whether the tanks with ingredients are closed. Also remove them from the workshop to the warehouse/Нужно пройти по всему помещению и проверить плотно ли закрыты мешки с ингредиентами, закрыты ли баки с ингредиентами. Также убрать их из цеха на склад*

- Tüm kirli bulaşıklar yıkanır ve bulaşık kurutma rafına yerleştirilir/All dirty dishes are washed and placed on the dish drying rack/Вся грязная посуда помыта и убрана на стеллаж для сушки посуды

*Tüm bulaşıkların yıkandığını ve kurumaya kaldırıldığını kontrol edin. Böylece ertesi gün temiz kaplarda pişirebilirsiniz/Check that all dishes have been washed and put away to dry. So that you can cook it in clean containers the next day/Проверь, убрана помыта ли вся посуда и убрана на сушку. Чтобы на следующий день можно было приготовить в чистой посуде*

- Tüm masalar temiz ve yıkanmıştır/All tables are clean and washed/Все

## СТОЛЫ ЧИСТЫЕ И ВЫМЫТЫ

*Karışımın daha önceki hazırlıklarından kalma masalarda kalıntı kalmaması için masaları temiz bir bezle silmek gerekir/It is necessary to wipe the tables with a clean cloth so that there are no residues on the tables from previous preparations of the mixture/Необходимо протереть столы чистой тряпкой, чтобы на столах не было остатков от прошлых приготовлений смеси*

- Mikserler vardiya sonunda yıkanmalı ve bir sonraki vardiyada kuruması için açık bırakılmalıdır/Необходимо вымыть в конце смены миксеры и оставить их открытыми для того, чтобы они высохли для следующей смены

*Mikser tamamen yıkanmalı, tüm lastik contalar yıkanmalı ve kurumaya bırakılmalıdır. Mikserin tamamen kurumasını sağlamak için alttaki deliğin de açılması gerekir. Bittiğinde mikserin fişini prizden çekin/Миксер нужно полностью вымыть, все уплотнительные резинки вымыть и оставить на сушке. Также необходимо открыть снизу отверстие для полного просыхания миксера. Сам миксер по окончании отключить от розетки*

- Tüm elektrikli aletlerin fişi prizden çekilmelidir/All electrical appliances must be unplugged from outlets/Все электроприборы должны быть отключены из розеток

*Yangın güvenliği önce gelir, her şeyin kapalı olup olmadığını kontrol edin!Fire safety comes first, check that everything is turned off!Пожарная безопасность превыше всего, проверь - все ли отключено!*

- Odanın ışıkları kapatılmalıdır/Lights in the room must be turned off/Свет в помещении необходимо отключить

*Üretimde ışıkların kapalı olup olmadığını kontrol edin/Check if the lights are turned off in production/Проверь - выключен ли свет на производстве*

Vardiya kaldırıldıktan sonra genel gruba tesisin fotoğraflı raporunun gönderilmesi gerekmektedir. Fotoğraf raporu şunları içerir:1. Masa ve yüzeylerin fotoğrafları.2. Temiz karıştırıcıların fotoğrafları.3. Raftaki temiz bulaşıkların fotoğrafı.4. Araç yıkama yerinin temiz ve boş fotoğrafı.5. İç mekan zeminlerinin fotoğrafı. После того, как смена будет убрана -

необходимо отправить фотоотчет помещения в общую группу. Фотоотчет включает в себя:1. Фото столов и поверхностей.2. Фото чистых миксеров.3. Фото чистой посуды на стеллаже.4. Фото мойки чистой и пустой.5. Фото полов в помещении.

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

как это убрать?