



Чек лист открытия смены (кухня)

Привет самый крутой повар! Сегодня новый день, а это значит что мы будем удивлять гостей нашими кулинарными шедеврами! Твоя задача не только вкусно и быстро накормить гостя, но и сделать так, что бы он вернулся еще не один раз и привёл с собой новых гостей. Помни твоя работа это важный процесс, для того, чтобы тебе было легче, мы создали чек лист Удачи!)

Переодеться в гардеробе для сотрудников.

Твоя форма может храниться дома или в гардеробе, но каждый раз выходя на смену убедись , что она в полной комплектации (китель, штаны, черная закрытая обувь и головной убор) и в том, что она чистая, без пятен и загрязнений, а также выглаженная. Твой внешний вид - важная часть имиджа нашего заведения. Соблюдай стандарты внешнего вида.

Отметиться в бланке "Приход-Уход"

Обязательно поставь время прихода на работу напротив своей Фамилии и подпись. Найти бланк можно на стене, слева, при входе на кухню. (Помни, ставить время прихода и ухода обязательно, по этому бланку мы считаем зарплату, если ты забыл поставить время прихода на работу и подпись, мы не посчитаем тебе смену.) Это твои деньги, следи за ними внимательнее.

Проверка кухни

Проверь кухню на чистоту и порядок. Если вчера была твоя смена, все равно пройдишь и посмотри, где может лежать мусор или грязная посуда. Если смену тебе передавал сменщик обязательно перепроверь все оборудование и инвентарь на чистоту. На кухне не должно быть мусора, все поверхности должны быть чистыми. Нигде нет грязной посуды и лишних предметов.

Исправность оборудования

Включи все необходимое оборудование в сеть. Проверь , что оно работает, фритюр нагревается, сковороды включаются и греют, кондиционер работает. Освещение все в порядке, нигде не пахнет гарью и проводами. Также проверь все холодильники на

соблюдение температурного режима.

Маркировки и Бракераж

Проверь наличие маркировок на всех вскрытых продуктах, контейнерах, упаковках и пакетах. Везде должна стоять актуальная маркировка с датой вскрытия. Затем проверь все вскрытые продукты на соответствие свежести. Не должно быть посторонних запахов у продукта, если сомневаешься в свежести попробуй на вкус, определи качество. При выявлении испорченных продуктов обязательно сделай списание через акт списаний.

Подготовка к работе

Проверь наличие всех необходимых продуктов и товаров для работы и производства заготовок. Составь стоп и старт лист. Стоп-лист это список блюд, которые ты не сможешь приготовить по любым причинам. Стар лист это список блюд, которые необходимо продать в первую очередь. Передай листы на кассу. Если не хватает продуктов для начала работы, ты можешь сходить в магазин, чтобы их купить. Но старайся делать это как можно реже, все продукты необходимо заказывать у поставщика

Заготовки

Начни готовить заготовки на день в свободное от отдачи заказов время. Лучше всего в начале дня написать на листе список заготовок, которые тебе необходимо приготовить и их количество. По мере приготовления вычеркивай их из списка, так ты никогда не забудешь какие заготовки тебе надо сделать и они не закончатся у тебя в середине запары. Обязательно проверь какие продукты тебе необходимо вытащить на разморозку, делай это с утра. Проверь все соусы, в достаточном ли они количестве. Если нет впиши их в лист заготовок. Приступай к варке бульонов, если их недостаточно. Строго соблюдай СанПин.

бульоны

Проверь бульоны, разогрей их, посмотри на консистенцию, запах и обязательно попробуй на вкус. вынеси бульоны на раздачу, подготовь их к работе. Если ты понимаешь, что бульонов не достаточно, обязательно начни варить новые. Соблюдай СанПин .Строго соблюдай ТТК. от этого зависит неизменный вкус наших супов, это наша фишка из-за которой гости приходят к нам снова. Ты должен быть внимателен.

Рис

проверь наличие вареного риса. Если его недостаточно для работы на день, поставь

варится новый рис. Соблюдай ТТК и СанПин

Заказы

При появлении заказов, отдавай их соблюдая очередь. Не торопись, отдавай только качественные блюда. Если ты видишь что блюдо некачественное или не соответствует стандартам его лучше переделать.

ТТК

Соблюдай ТТК при приготовлении, это Важно

СанПин

Готовь все блюда в перчатках, не снимай головной убор на кухне. После туалета или курения всегда мой руки. Все вскрытые продукты обязательно маркируй. **МАРКИРОВКА ОБЯЗАТЕЛЬНА.**

Уверены, ты без проблем и трудностей выполнишь все пункты этого чек-листа. Он для того, чтобы тебе было легче работать, соблюдай этот чек лист и к твоей работе никогда не будет претензий.

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

как это убрать?