Чек лист производства Кухня

Привет самый крутой участник проекта! Сегодня новый день, а это значит что мы будем удивлять гостей нашими кулинарными шедеврами! Твоя задача не только вкусно накормить гостя, но и сделат так, что бы он вернулся еще не один раз и привёл с собой новых гостей. Помни твоя работа это творческий акт, твори и зарабатывай! Удачи!)

- [ ] **1.** Сотрудник должен быть на рабочем месте не позднее чем за 20 мин до открытие смены (переодеться ,вымыть руки ,надеть униформу)

  Будь пунктуален!

- [ ] **2.** Включить все необходимое оборудование на кухне ,которое нуждается в нагреве .

  Не забудь включить !

- [ ] **3.** Получить все необходимое сырье ,взвесить ,записать .

  Сырье ,получи!

- [ ] **4.** Проверить все рабочие поверхности на порядок чистоты .

  Повар работает, чисто !

- [ ] **5.** Построить технический процесс по плану в соответствии с норма часом .

  1.Варим 2.Маринуем 3.Запекаем 4.Режим 5.Жарим 6.Доготавливаем все необходимые блюда ,напитки,п/ф в соответсвии с планом . Все процессы рассчитываются исходя из повторяющихся ингредиентов и делаются в общем объеме .

- [ ] **6.** Начать работу по плану .

  План надо выполнять 100%,помним !

- ☐ **7.** Контролировать состояние продуктов ,что первое ,переработать .

  Срок годности ,это важно!

- ☐ **8.** Работа в соответствии с СаНпином .

  Санитарное состояние всех поверхностей в течении дня ,поддерживаем !

- ☐ **9.** Работа с чистым инвентарем .

  Чистота это важно !

- ☐ **10.** Промаркировать и убрать в холодильник приготовленные блюда ,п/ф ,напитки.

  Маркировку ставить не забываем !

- ☐ **11.** Отдача готовой начинки в цех сборки ,под роспись .

  Отдал для работы !

- ☐ **12.** Приготовить обед на штат .

  Вкусно все хотят по кушать !

- ☐ **13.** Подготовить полуфабрикат по плану на следующую смену .

  Передаешь смену в полном объеме п/ф .

- ☐ **14.** Контроль и своевременная подача заявок на закупку сырья ,минимум за два дня.

  Уважаем время закупщика и поставщика !

- ☐ **15.** Следить и поддерживать порядок на кухне ,помыть после себя оборудование ,рабочие поверхности ,холодильное оборудование .

  Чистота ,залог здоровья !

- ☐ **16.** Сдать на мойку посуду ,принять после мойки инвентарь ,разложить по местам .

  Все в душе мы, перфекционисты!

- ☐ **17.** В конце смены оставить рабочее место по нормативам СаНпин .

СанПин это важно !

- [ ] **18.** Сбросить в группу телеграмм остатки сырья,п/ф,готовая начинка .

Остатки не забываем сбрасывать во время ,уважайте время управляющих !

Спасибо за работу! Ты крутой! Если будешь сдавать 101% выполнение плана ,то в конце месяца получишь премию от Шефа .Удачи !

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

как это убрать?