



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 сделать 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 нормативом .

1.Варим 2.Маринуем 3.Запекаем 4.Режим 5.Жарим 6.Доготовливаем все необходимые блюда ,напитки,п/ф в соответствии 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?