Чек лист открытие смены.

Привет ,самый крутой участник проекта ! 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 творческий акт, твори и зарабатывай! Удачи!)

- [ ] **1.** Сотрудник должен быть на рабочем месте не позднее чем за 30 мин до открытие смены (принять товар ,переодеться ,вымыть руки ,надеть униформу)

  Быть во время !

- [ ] **2.** Вся продукция принята согласно заявки 100% по меню . Вся продукция разобрана по нормативом :полки ,стеллажи ,холодильные ,морозильные камеры ,все товары про маркировано .

  Не забудь принять по списку !

- [ ] **3.** Включить все световые приборы (свет,вытяжка,тепловая витрина,суповая станция ,кофе машина ,звуковое сопровождение,лапшеварка,печь и т.д

  Не забудь включить !

- [ ] **4.** Подготовка к открытию кафе 100% ассортименту по меню .

  Проверь ,готовность 100%

- [ ] **5.** Заполнение журнала СанПин

  Журнал учета температурного режима холодильного оборудование Гигиенический журнал сотрудника . Бракиражный журнал (100% проверено сроки годности

сырья,п/ф,готовой продукции ,внешний вид продукта)

- ☐ **6.** Холодильные ,морозильные камеры заполнены товаром на 100% ,для работы смены кафе .

  Товар это важно !

- ☐ **7.** Станция реализации ,все участки заполнены 100% готовой продукции . Упаковочными расходными материалами .

  Реализация 100 %

- ☐ **8.** Хот лист прописан ,срочные продажи (первое пришло ,первое ушло)

  Реализуй , срочно !

- ☐ **9.** Все станции чистые без корошек,пятен,пыли ,разводов ,поверхности столов без лишних предметов ,чистые .

  Чистота это важно !

- ☐ **10.** Внешний вид сотрудника ,опрятный ,униформа чистая наглажена ,наличие бейджа ,волосы собраны ,ногти ухоженные ,на руках отсутствует украшение .

  Ты лицо компании ! Помни !

- ☐ **11.** По необходимости составлена служебная записка.

  Нарушение или предложение по улучшению работы !

- ☐ **12.** Размен пересчитан ,соответствует при передачи смены .

  Деньги любят счет !

13. Чек лист закрытие смены .

- ☐ **13.1** Расфасовка по контейнером и маркировка продукции (сложить нереализованный товар в холодильник согласно правилом ротации «первый пришел,первый ушел» и сроков реализации товара .)

Остаток товара сложить по местам .

- [ ] **13.2** Все приборы ,оборудование ,инвентарь вымыты и убраны по местам .

  Уборка это важно !

- [ ] **13.3** Холодильное ,морозильное оборудование приведено в порядок ,нет отпечаток ,крошек ,посторонних запахов .

  Холодильники это важно!

- [ ] **13.4** Холодильники ,морозильники заполнены 100% ассортиментом для начало работы будущей смены .

  100% товара для смены !

- [ ] **13.5** Печь без крошек и лишних запахов .

  Печь нас кормит ,держи ее в чистоте !

- [ ] **13.6** Прописаны акты списание .

  Стараемся не допускать !

- [ ] **13.7** Передать в чат телеграмм ,необходимую информацию для передачи будущей смены .

  Смену сдал !

- [ ] **13.8** Заполнить журнал СаНпин

  Учет использование фритюрных жиров . Журнал учета температурного режима холодильного ,морозильного оборудования. Журнал генеральной уборки .

- [ ] **13.9** Уборка всех поверхностей столов ,холодильного ,морозильного оборудование , техничного оборудование .

  Оборудование содержи в чистоте!

- [ ] **13.10** Закрытие кассовой смены. Сбросить отчет старшему в личное сообщение .

  Отчет кассы !

- [ ] **13.11** Выключить все световые приборы

  Выключи !

- [ ] **13.12** Закрытие кафе .

  Проверь что закрыл !

Спасибо за работу! Ты крутой!Напоминаю, что если в будни вся команда зарабатывает минимум 100 тысяч рублей,а в выходные более 250 тысяч., то каждый сотрудник получит премию! В конце месяца формируется премия! Удачи!!!

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

как это убрать?