



Чек лист производства цех сборки

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.
(Переодеться ,вымыть руки ,надеть форму)

Будь готов !

- 2.** Проверить все рабочие поверхности на порядок чистоты .

Чистота ,залог здоровья !

- 3.** Проверить начинки (соль,вкусовые качества,свежесть начинки)

Дегустация это важно!

- 4.** Построить технологический процесс в соответствии с норма часом .
Собрать 20 пирамид закрыть в тесто ,смазать меланжем ,убрать в шоковую камеру . Цикл повторяется в течении рабочей смены .

Построй свой день!

- 5.** Получить план и начать работу по плану .

План получил ,работа началась !

- 6.** Получить под роспись в мучном цеху из морозильной камеры за 3 часа до сборки курников ,количество тестовых заготовок по плану и убрать в холодильную камеру для работы .

Считай внимательно!

- 7.** Начинки ,блины для сборки курников берем из холодильной камеры на количество курников 20 шт (2 кг начинки,140 шт мини блинчиков)
Основной объем храниться в холодильной камере.

Берем тот объем который закрываем на столе !

- 8.** Брать точное количество пышек и юбок из холодильной камеры по норме : 20 пар на 10 мин.

- 9.** Яйцо (меланж)достаем из холодильной камеры только для смазки курников ,после смазки убрать в холодильник .

Яйца храним в холодильнике !

- 10.** Работаем в соответствии с СанПином поддерживаем рабочее место в чистоте .

СаНпиН это важно !

- 11.** Готовые курники замораживаем до 100% в шоковой камере .

Заморозка 110%!

- 12.** Упаковываем в коробки в соответствии с стандартом ,ставим этикетку ,дату ,количество ,убираем в морозильный склад ответственного хранения .

Процессы повторяются в течении дня!

- 13.** Контролируем наличие начинок и тестовых заготовок на день.

Контроль п/ф это важно!

- 14.** Контролировать сроки годности начинок (первое пришло,первое ушло)

Срок годности ,проверяем !

- 15.** Получить с вечера начинки ,блины под роспись проверить и поставить дату в соответствии ,с датой кухни ..

Дата должна быть точной!

- 16.** Помыть после себя оборудование ,рабочие поверхности ,холодильное оборудование .

Оставь после себя чистую смену !

- 17.** Сдать на мойку посуду ,принять после мойки ,разложить по местам .

Посуду содержи в чистоте !

- 18.** Заполнить журналы СанПин.

Журнал температурного режима холодильного оборудование . Гигиенический журнал здоровья сотрудника .

- 19.** В конце смены оставить рабочее место по нормативом СанПин .

Чисто ,Чисто

- 20.** Сбросить телеграмм группу остатки : начинок,курники склад морозильная камера ,выполнение плана 100% !!!

Остатки и выполнение плана ,не забудь сбросить !

Спасибо за работу! Ты крутой!Напоминаю, что если план выполнен на 101% в конце месяца формируется премия шефа .Удачи!!!

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

как это убрать?