



Закриття Робочої зміни

Послідовний чек лист для закриття зміни.

- ☐ 1. Підготувати усі продукти і пф які потрібні для роботи на завтра.
Перевірити наявність полуфабрикатів на процесі, достати на дефрост пф, які закінчуються,

(якщо щось знаходиться на обмеженні, обов'язково повідомити у робочу групу)
- ☐ 2. Перевірити температуру усього холодильного обладнання, записати данні в журнал
- ☐ 3. Прибирання усіх робочих поверхонь протирання дез розчином усіх робочих поверхонь, усі горизонтальні та вертикальні поверхні (ножки стола, дверці та ручки холодильників тощо)
всі обробні столи та робочі поверхні повинні бути чисті, без крихт та сміття
- ☐ 4. Вимикати!!!! Та обов'язково замивати усі фрітюри, тепани, та інше обладнання від слідів бруду, жиру та іншого
- ☐ 5. Викинути накопиченне сміття, замінити пакет у відрі, протерти ззовні мусорний бак деззасобом
Обов'язково перевіряти чистоту бака всередині та зовні, якщо є забруднення, то потрібно помити.
- ☐ 6. Всі ганчірки та серветки для протирання потрібно замочувати в дез розчині або утилізувати.

- ☐ 7. миття холодильників. все холодильне обладнання має бути помито всередині та зовні. обов'язково звернути увагу на гумові ущільнювачі та ручки холодильників

Дякую Тобі за роботу! Гарно попрацювали сьогодні!

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

как это убрать?