



Готовность к РОСТ

Всегда начинай смену с обхода! НЕ сейф, НЕ заказы, НЕ журналы, НЕ что либо еще- это все только после тщательного обхода До открытия ресторана должны быть исправлены все L3. В течении первых 2 часов- все фокусные L1

☐ **1. Срок годности: кура, овощи, аграна**

Проверь все пакеты и бутылки. На кассе НЕ должно быть закрытых бутылок аграны

☐ **2. Температура: кура, овощи, бекон в пачках**

Большие камеры, салатет, подручный холодос

☐ **3. Филе после приготовления >85C**

Замерь 3 шт Помни: на РОСТ ставим только выборочно самые тонкие куски

☐ **4. Масло фритюрное меньше 20%**

Проверь все ванны анализатором и органолептикой. Если плохое- спиши и зафиксируй в DSR

☐ **5. Продукция в ТШ > 60C**

Замерь все виды продукции в разных местах

☐ **6. На направляющих теплового нет стружки**

Исправь сразу бумажными салфетками

☐ **7. Рассекатели пепси чистые**

Проверь все и исправь сразу

☐ **8. В баке Тейлора нет посторонних частиц**

Если есть- достань ложечкой стаканом

☐ **9. Подручный холодос на сервисе**

Пачки бекона промаркированы, нет развакуума овощей

☐ **10.** У сотрудников нет ран

Проверь всех . Если рана маленькая- заклей пластырем, если пластырем не закрыть- отпусти сотрудника со смены

☐ **11.** Проверить риски ППЗ: сетки у всех чк; если у парней небритость- нужен набородник; нет ворсинок на станции фри; нет пыли на элементах системы ансул над фритюрами

Исправь сразу

☐ **12.** DSR и журнал здоровья заполнен

Обязательно вкладка продукты, фото термометров и поставки

☐ **13.** Уборочный инвентарь чистый

Совки, швабра для подметания, отжимы внутри, луноходы

☐ **14.** Дренажи чистые

Проверь все

☐ **15.** Рукомойнике чистые

Проверь все. Налет легко убирает салфеткой с спитадермом. Убедись, что вода теплая, выше 21С

☐ **16.** Мусорки чистые

Проверь под мешками дно, снаружи и колесики

☐ **17.** Коробки закрыты, еда сотрудников НЕ в холодильниках

Сухой склад, коридоры

☐ **18.** Ловушки по план схеме

Проверь, что не слипшихся. Все живоловки стоят дырками к стене

☐ **19.** Химия и ведра с дез раствором

Проверь срок годности тест полосок, все бутылки с разливной химией. Проверь концентрацию в ведрах > 1%

☐ **20.** Посуда на мойке чистая

Разложи мармидки и перебери весь инвентарь, грязное закинь в среднюю раковину

☐ **21.** Вода в 3х секционной мойке > 65С

Проверяется средняя раковина, основной кран

☐ **22.** Задние стенки фритюров и датчики давления чистые

Если грязные- нужно начать отмывать

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

как это убрать?