

## Готовность к РОСТ□

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

<b>1.</b> Срок годности: кура, овощи, аграна Проверь все пакеты и бутылки. На кассе НЕ должно быть закрытых бутылок аграны
<b>2.</b> Температура: кура, овощи, бекон в пачках <i>Большие камеры, саладет, подручный холодос</i>
<b>3.</b> Филе после приготовления >85C  Замерь 3 шт Помни: на РОСТ ставим только выборочно самые тонкие куски
<b>4.</b> Масло фритюрное меньше 20% Проверь все ванны анализатором и органалептикой. Если плохое- спиши и зафиксируй в DSR
<b>5.</b> Продукция в ТШ > 60C Замерь все виды продукции в разных местах
<b>6.</b> На направляющих теплового нет стружки Исправь сразу бумажными салфетками
<b>7.</b> 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 оекона промаркированы, нет развакуума овощеи
<b>10.</b> У сотрудников нет ран Проверь всех . Если рана маленькая- заклей пластырем, если пластырем не закрыть- отпусти сотрудника со смены
<b>11.</b> 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
<b>12.</b> DSR и журнал здоровья заполнен Обязательно вкладка продукты, фото термометров и поставки
<b>13.</b> Уборочный инвентарь чистый Совки, швабра для подметания, отжимы внутри, луноходы
<b>14.</b> Дренажи чистые Проверь все
<b>15.</b> Рукомойнике чистые Проверь все. Налет легко убирает салфеткой с спитадермом. Убедись, что вода теплая, выше 21С
<b>16.</b> Мусорки чистые Проверь под мешками дно, снаружи и колесики
<b>17.</b> Коробки закрыты, еда сотрудников НЕ в холодильниках Сухой склад, коридоры
<b>18.</b> Ловушки по план схеме Проверь, что не слипшихся. Все живоловки стоят дырками к стене
<b>19.</b> 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
<b>21.</b> Вода в 3х секционной мойке > 65C Проверяется средняя раковина, основной кран
<b>22.</b> Задние стенки фритюров и датчики давления чистые <i>Если грязные- нужно начать отмывать</i>
Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист   Эксперт: <a href="https://checklists.expert">https://checklists.expert</a> как это убрать?