



Чек лист уборки кухни и холодильного оборудования

Данный чек лист создан для того , чтобы на постоянной основе соблюдалась чистота и порядок на кухне в холодильниках и подсобных помещениях!

☐ 1. Уборка влажной тряпкой

Уборка всех поверхностей и кухонного оборудования

☐ 2. Произвести уборку складских помещений

влажная уборка стеллажей и всего инвентаря находящегося в помещении , соблюдение товарного соседства

☐ 3. Мойка и очистка морозильных камер

Время от времени их нужно размораживать от намерзшего льда. И нужно протирать дезинфицирующими средствами стенки морозильника(по мере намерзания и загрязнения)

☐ 4. Навести порядок в холодильнике

На ежедневной основе влажная уборка холодильников с дез.средством. Мойка примыкающих резинок . В холодильниках запрещено хранить продукцию в таре поставщика. Все продукты достаются из коробок и только тогда загружаются в холодильник.

☐ 5. Обработка тары поставщика дез.раствором

В холодном цехе при загрузке в холодильник ведер с продукцией произвести очистку

дез средством тары

☐ **6. Убрать всю грязную ветошь в соответствующее ведро**

Всю грязную ветошь убираем в ведро и сдаем . В конце смены на кухне не должно быть вонючих и грязных тряпок

☐ **7. Сдачу выполненной уборки задаём Су-Шефу либо Шеф-Повару**

*Бригадир ставит число и подпись в данном чек листе и отдает Шеф повару .
Ответственность за сданный чек лист несет бригадир!*

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

как это убрать?