



Чек лист открытия

Привет! Важно соблюдать поэтапно все пункты этого чеклиста, что бы твоя работа была правильно организована и твое рабочее время использовалось с умом, а не через жопу.

☐ 1. Переодеться в рабочую одежду

Наша раздевалка находится на втором этаже, вохле офиса. Важно, что бы твоя форма была чистая, ногти были не как у коршуна, и что важно - твои длинные локоны должны быть под кепкой.

☐ 2. Отметиться в бланке прихода \ ухода

Бланк лежит на стойке у администратора. Важно писать туда время прихода минута в минуту, что бы ни у кого не было вопросов к твоему отрабоанному времени и зараотанных тобою денег

☐ 3. Проверить чистоту и исправность оборудования

Обязетально проверь оборудование - холодильные столы, гриль, конвектомат, фритюр, раздачу, раковины на чистоту и исправность. Даже если ты уверен в том, что твой сменщик сдал тебе смену исправно.

☐ 4. Проверить чистоту полов, стен, потолков

Все на кухне доолжно быть чистым. Если в перечисленных пунктах грязно - берем тряпку и наводим порядки)

☐ 5. Убедись в корректных температурных режимах холодильников и заполните журналы учета.

Проверь температуру в холодильниках, напиши на бланках учета показатели. В сыпучке висит гигрометр - его показатели должны быть зафиксированы в бланк учета, он висит на двери.

☐ **6. Проверить наличие и качество продуктов и полуфабрикатов.**

Обязательно проверить все открытые упаковки с продуктами и полуфабрикатами на отсутствие посторонних запахов и вкусов. Если ты не уверен в качестве - обязательно попробуй. Если продукт или полуфабрикат не качественный или кажется тебе таким - спиши его в бланк списания - он находится на кухне в планшетке. Так же важно маркировать все полуфабрикаты и открытые товары - ручка и стикеры есть на кухне. На стикере должен быть указана дата изготовления полуфабриката (или открытия упаковки товара), названия полуфабриката и срок годности.

☐ **7. Фритюр**

Проверь фритюр. Если он грязный и масло в нем не золотистое - поменяй масло и помой его. Обязательно спиши количество отработанного масла в акт списания и заполни журнал замены фритюра.

☐ **8. Составить список дел на день**

Возьми лист и напиши на нем список заготовок на сегодня. Обязательно проверь все холодильники и спроси у Артура, что нужно сделать.

☐ **9. Напиши в чат стоп лист на сегодня**

Обязательно до открытия смены в общем чате TNT ALL должен появиться стоп лист. Он должен быть корректным, указать нужно и то, что ты приготовить не сможешь, и то, что находится в ограничении. Обязательно прикреп к нему мем, у нас такая традиция.

☐ **10. Узнай у администратора количество питающегося сегодня персонала**

До начала смены узнай, сколько людей будет питаться. До 19:00 стафф еда должна

быть готова. ВАЖНО! Еда должна быть вкусной и разнообразной, не готовь пустой рис с курицей. Включи воображение!

Если в процессе появились вопросы - задавай их в кухонный чат. Так же, не забывай - забрал последнее - написал в чат с заявками.

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

как это убрать?