



Чек лист закрытия

Ты уже закончил работу по чекам? Теперь давай закроем смену.

1. Чистота оборудования и рабочих поверхностей

Влажная уборка (не протирание грязной тряпкой) всех поверхностей, включая столы, полки, раздачу и раковины.

2. Чистота оборудования

Гриль нужно зачистить от нагара, затем вымыть губкой. Если фритюр не меняли - помыть его снаружи и вымыть решетки. Плита должна быть чистой, помытая с D10. Слайсер и вакууматор проверь тоже, все должно быть хорошо вымыто.

3. Чистота стен

Рядом с рабочими поверхностями и возле мусорок стены всегда грязные. После смены их нужно вымыть с моющим средством.

4. Мусорки

Вынеси мусор после смены вместе с барменами, коробки складывай аккуратно, мешки должны быть завязаны. Если мусорное ведро грязное внутри - отдай хозяйшкам помыть их.

5. Продукты

Проверь сроки годности, спиши, если что - то вызывает у тебя подозрение. Уберитовары и полуфабрикаты в холодильники, обязательно учитывая ротацию - свежее сзади. Достань себе и Артуру продукты для работы на завтра на разморозку.

6. Инвентарь

Весь инвентарь должен быть чистым и находиться на своих местах. Ножи и доски на стенах на месте хранения.

7. Акты списания

Акт списания - порча и штат, должны быть заполнены.

8. Оборудование

Отключить все ненужное оборудования из розеток

9. Заявка

Если необходимо - в чат с заявками напиши список продуктов, которые нужны. Не забывай про правило - взял последнее - написал в чат.

10. Отметиться в бланке прихода\ухода с работы

На забудь поставить точное время окончания твоего рабочего дня.

Если ты работаешь в пятницу или субботу - сообщи об окончании работы и уборки администратору на смене, он вызовет тебе такси домой.