



Заккрытие смены

Будь внимателен и со всей серьезностью отнесись к закрытию смены. Перед окончанием работы следует выполнить следующие пункты:

Полуфабрикаты и продукты

Полуфабрикаты

Все герметично упаковано и поставлено в холодильник

Лаваш и питы

Лаваш и питы герметично упакованы и лежат в холодильнике

Заморозка

Все товары, которые должны храниться при низкой температуре, убраны в морозильную камеру и хорошо запакованы

Холодильник

В холодильнике соблюдено товарное соседство, все продукты запакованы пленкой или разложены по боксам с закрытой крышкой.

Ротация

В холодильниках соблюдена ротация продуктов?

Чистота рабочего пространства

Все рабочие поверхности чистые

все столы со всех сторон чистые?

Все напольные покрытия чистые

На полу нет никаких продуктов питания? все крошки убраны? Пятен нет?

Если я отодвину любой ..

Стол, холодильник, морозильник то за ним будет чисто?

Грязного инвентаря нет

Все ножи, доски, миски, гастроемкости, тарелки и тд. вся кухонная утварь чистая?

Мусор

Все баки пустые, мусора в кафе нет

Выключение оборудования

Электрощит

Все автоматы подняты вверх. Вниз опущены только автоматы которые отвечают за вытяжку

Вытяжка

Выключена?

Холодильники

Проверить температуру, наличие питания, плотность закрытия дверей

Фритюр

Выключен?

Жарочная поверхность

Чистая, масло слито, питание отключено?

Соковыжималка, блендер, напольные и настольные весы, микроволновка

Все чистое и отключено от сети?

Отчет о закрытии смены

Отправить отчет о закрытии смены управляющему

Дорогой друг, теперь ты можешь закончить работу! Не забывай, в любой момент может зайти управляющий и проверить качество закрытия смены. Не совпадения с этим чек-листом будут очень строго наказываться. Лучше проверь все еще раз, ведь 1 минута твоего времени может сэкономить тебе круглую сумму денег. Приятных снов и до завтра =)

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

как это убрать?