



Кекари

1. Дневная смена с 6-00

- ☐ **1.1** Прийти на смену за 5 минут до начала, чтобы успеть переодеться
- ☐ **1.2** Декор булочек на витрину и подготовка отправки на вторую точку
Отправка на Дорчол должна быть до 7:30 утра
- ☐ **1.3** Переключить расстойку для ночной выпечки
- ☐ **1.4** Отпек хлеба
При необходимости
- ☐ **1.5** Составить план работ на день
Какие заготовки делать, какой хлеб месить и тп
- ☐ **1.6** Написать план заказа на завтра на доске
- ☐ **1.7** Замес тартина
Согласно вчерашнему плану замешиваем хлеб
- ☐ **1.8** Покормить закваску
Проверить заказ на следующие два дня и покормить закваску на нужное количество замесов хлеба
- ☐ **1.9** Сделать заказ кремов и продуктов
Проверить остатки по списку и заказать крема и начинки кондитерам и поварам и написать список заказа продуктов шефу.
- ☐ **1.10** Вести тартин

Делать обминки каждые 30 мин. Засечь время до формовки

☐ **1.11** Заслоить тесто

☐ **1.12** Замесить слойку и/или сдобу/обрезки

☐ **1.13** Раскатать замешанное тесто и положить в морозилку или шокер

Если в шокере есть место - в шокер

☐ **1.14** Заформовать булки согласно плану

Все заготовки заморозить через шокер, переложить в новый(!) бокс, промаркировать дату, кол-во заготовок и вид заготовки. Подписать на доске, сколько чего сделано

☐ **1.15** Собрать заказ для ночной смены

☐ **1.16** Обновить остатки на доске

☐ **1.17** Замыть все рабочие поверхности

замываем все рабочие поверхности (в том числе в цеху отпека!), моем тестомес, протираем раскатку со всех сторон, протираем все поверхности от мучной пыли: ледогенератор, подоконник, раковину. После того, как промыли используем антисептик.

☐ **1.18** Освободить шокер

Убираем все из шокера, выключаем его и оставляем с открытой дверью. Моем дверцу шокера.

☐ **1.19** Убрать все в цеху.

Все полотенца, тряпки, посуду - на мойку и в стирку. Все весы на зарядку. Столы должны быть полностью пустые.

☐ **1.20** Каждого 1 и 15го числа месяца:

моем подстоля пылесосим все фильтры холодильников и кондиционера и отмечаем это в чате и бумажке у холодильника.

☐ **1.21** Переложить тесто в холодильник

Но если оно не замерзло, попросить переложить ночную смену

☐ **1.22** Заполнить лист отпека и списания

Если вы что-то днем пекли или списывали, проверьте что все записано!

2. Ночная смена с 22-00

☐ **2.1** Отпечь коины, кубы и бабки

☐ **2.2** Поставить в расстойку все остальные булки

Если места на все не хватит, то сначала все круассаны, роллы, волны, солберы

☐ **2.3** Отметить время постановки булок в расстойку в чек-листе

☐ **2.4** Для каждой булки засечь время, указанное в памятке по отпеку

☐ **2.5** Когда ожидаемое время вышло - оценить готовность заготовок к отпеку. При необходимости выдержать еще полчаса.

☐ **2.6** Отпечь булки и написать время установки в печь для каждого противня.

☐ **2.7** В перерыве между отпеками подготовить боксы, подписать их

☐ **2.8** Освободить кубы и коины от форм, остудить, отбраковать, обрезать края и сделать дырку для начинки

также делается в любом перерыве между отпеками

☐ **2.9** Тоже самое с солберами и волнами

также делается в любом перерыве между отпеками

☐ **2.10** Вырезать дырки для сытных коинов и наполнить их начинками, запечь

также делается в любом перерыве между отпеками

- ☐ **2.11** Отпечь миндальные
- ☐ **2.12** Включить печи для тартана
- ☐ **2.13** Наполнить коины, кубы, солберы и волны кремами
- ☐ **2.14** Отпечь хлеб если не хватает на заказ
начинать отпек не раньше 5 утра
- ☐ **2.15** Запустить мойку печей
- ☐ **2.16** Задекорить коины, волны и солберы
- ☐ **2.17** Задекорить бабки, шведки, сытные коины, роллы, круассан с пеканом, свиной
- ☐ **2.18** Собрать остывшие и задекоренные булки в боксы, согласно плану отправки
- ☐ **2.19** Оставшиеся булки сложить на противни и поставить на шпильку for today
- ☐ **2.20** Собрать хлеба
- ☐ **2.21** Принять поставку продуктов по необходимости
Проверить комплектность и качество, мясо убрать в холодильник.
- ☐ **2.22** Проследить что поставка уехала в полном объеме
- ☐ **2.23** Замыть рабочее место
- ☐ **2.24** Заполнить бланк отпека бумажку и онлайн
- ☐ **2.25** Заполнить лист списания

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

как это убрать?