

## Горячий цех ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

		курящий на кухне и закрывающий смену Время:
1. Готовая продук	ция переложена в	контейнеры для хранения
2. Поставлена мар	кировка на всей го	отовой продукции и заготовках
3. Проверена прод	укция на списани	e
4. Наведен порядо	к в холодильнике	
<b>5.</b> Составлен списо	ок закупок	
6. Помыта вся кухо	онная утварь	
7. Вся кухонная ут	варь находится на	а своих местах
8. Протерта стена	над раковиной	
9. Помыты микрово	олновки	
<b>10.</b> Варочные пове	рхности помыты	
<b>11.</b> Помыт духовой	і шкаф (внутри и с	снаружи)
12. Помыты проти	ВНИ	

$\cup$	<b>13.</b> готовочные(столы)поверхности помыты с дизраствором		
	Ответственный за закрытие чек-листа проверяет всю проделанную работу Подпись		
	Имя сотрудника		

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

как это убрать?