



Открытие смены

Повара, Су-шеф, Шеф-повар

1. Открыть предприятие

Открыть главный и служебный входы не позднее 10:45, включить свет в помещении, записать время прихода в табель УРВ

2. Переодеться в санитарную одежду

Санитарная одежда (китель/футболка, штаны, обувь, головной убор) должна быть чистой, целой, без пятен.

3. Включить отопление (зимний период)

Перевести регуляторы на котле отопления в рабочий режим (воздух $t=30$ град, вода $t=70$ град.)

4. Включить бойлеры

Перевести регуляторы на бойлерах в режим "высок.", включить максимальный уровень заполнения бака

5. Включить вытяжку

Перевести регулятор работы вытяжки в максимальный режим

6. Включить пицца-печь

Не позднее 10.50 включить печь поворотом выключателя в вертикальное положение, проверить установленную температуру (верхний тэн = 8, нижний тэн = 6)

7. Термос для риса

Загрузить рис в термос и включить его, проверить индикацию на крышке термоса

8. Гриль саламандра

Включить гриль в сеть, проверить индикацию на передней панели

9. Санитарное состояние производственных цехов

Полы и стены должны быть чистые, сухие, без остатков пищи

10. Холодильники суши цеха

Холодильники должны быть чистые, исправные, температура +3..+6 град., подписанные, используются согласно маркировки

11. Холодильники пицца цеха

Холодильники должны быть чистые, исправные, температура +3..+6 град., подписанные, используются согласно маркировки

12. Холодильники горячего цеха

Холодильники должны быть чистые, исправные, температура +3..+6 град., подписанные, используются согласно маркировки

13. Морозильные камеры суши цех и склад.

Морозильные камеры должны быть чистые, исправные, температура -18...-24 град., подписанные, используются согласно маркировки

14. Производственные столы, полки, стеллажи

Чистые, продезинфицированные, устойчиво закреплённые

15. Раковины, моечные ванны

чистые, без остатков еды и неприятного запаха

16. Гастроёмкости, кастрюли, сотейники, ножи, ложки, лопатки и пр.

Чистые, находятся на своих местах

17. Инвентарь суши цеха

Макису в достаточном количестве, чистые, обёрнуты стрейч плёнкой, ножи янагиба чистые, заточенные.

18. Заготовки

Все заготовки имеются в достаточном количестве, качество по органолептическим показателям (запах, вкус, цвет) в норме, при хранении соблюдено товарное соседство,

нанесена маркировка, соблюдены сроки реализации.

19. Средства гигиены

Салфетки и полотенца в достаточном количестве, чистые, сухие, без неприятного запаха. В диспенсерах есть мыло, и дез.средство. Перчатки в достаточном количестве.

20. Упаковка

Коробки для пиццы, пергамент, контейнеры для суши, соусники, палочки для суши, пакеты. имеются в достаточном количестве.

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

как это убрать?