



Чек-лист повара

Дата _____

ФИО повара смены _____

Подготовка и открытие смены

- Переодеться в форму и убрать личные вещи с кухни

Ваша личная форма может храниться на территории столовой или дома, каждый раз приходя на смену убедись, что форма чистая, свежая и проглаженная. Личные вещи убираются в служебное помещение, нахождение их на кухне недопустимо.

- Проверьте кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил вам сменщик

Должны быть заготовки, кухня чистая, маркировки, ненужные электроприборы отключены

- Проверьте наличие всех продуктов по меню

- Проверьте наличие всех маркировок и срок годности продуктов

Маркировка - дата вскрытия упаковки

Смена

- Контролируйте блюда на раздаче

Добавляйте недостающие блюда по мере их расходования.

- Соблюдайте все правила

Маркируем все открытые ингредиенты и банки и тд Продукты хранятся строго по товарному соседству

- Сохраняйте чистоту в течение смены

Все поверхности и инвентарь содержаться в чистоте, не допускается скопление мусора.

Передача смены

- Протрите все поверхности со средством

Все рабочие поверхности, оборудование и раздача должны быть чистыми

- Протрите все полки и технику

Все должно быть чисто!

- Поддон плиты чистый

- Раковины чистые

- Посуда помыта на кухне и мойке

- Проверьте все продукты, маркировка должна быть на всех продуктах в холодильнике

- На раздаче хлеб, выпечка (ЗАПЛАСТИКОВАНА, ПРОМАРКИРОВАНА)

Заготовки для следующий день

- Салаты нарезка 2 вида по 5.0 кг (не заправлять)

- П/Ф мясо, рыба (ИЗ РАСЧЕТА НА 90 ПОРЦИЙ)

- Овощи чищенные картофель(10), морковь(10), лук(10).

- Гарнир П\Ф

- Компот 40 л

- Бульон на суп
- пассеровка (лук, морковь)
- Выпечка 50 порций (шарлотка\блины\запеканка\пирогы\булки)
- ТОПИНГИ ПОДГОТОВЛЕНЫ., ВЫЛОЖЕНЫ НА РАЗДАЧУ

Завтрак на 40 человек

- Каша
- Колбасные изделия
- Омлет\яйцо\яичница (по меню)

Чек-лист принят _____

ответственного лица

Ф.И.О.

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

как это убрать?