Чек-лист | Эксперт

Чек-лист повара

Дата _____ ФИО повара смены _____

1. Подготовка и открытие смены

- [ ] **1.1** 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. Личный вещи убираются в служебное помещение, нахождение их на кухне недопустимо.

- [ ] **1.2** Проверьте кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил вам сменщик

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

- [ ] **1.3** Проверьте наличие всех продуктов по меню

- [ ] **1.4** Проверьте наличие всех маркировок и срок годности продуктов

  Маркировка - дата вскрытия упаковки

2. Смена

- [ ] **2.1** Контролируйте блюда на раздаче

  Добавляйте недостающие блюда по мере их расходования.

- [ ] **2.2** Соблюдайте все правила

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

- [ ] **2.3** Сохраняйте чистоту в течение смены

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

3. Передача смены

- [ ] **3.1** Протрите все поверхности со средством

  Все рабочие поверхности, оборудование и раздача должны быть чистыми

- [ ] **3.2** Протрите все полки и технику

  Все должно быть чисто!

- [ ] **3.3** Поддон плиты чистый

- [ ] **3.4** Раковины чистые

- [ ] **3.5** Посуда помыта на кухне и мойке

- [ ] **3.6** Проверьте все продукты, маркировка должна быть на всех продуктах в холодильнике

- [ ] **3.7** На раздаче хлеб, выпечка (ЗАПЛАСТИКОВАНА, ПРОМАРКИРОВАНА)

4. Заготовки для следующий день

- [ ] **4.1** Салаты нарезка 2 вида по 5.0 кг (не заправлять)

- [ ] **4.2** П/Ф мясо, рыба (ИЗ РАСЧЕТА НА 90 ПОРЦИЙ)

- [ ] **4.3** Овощи чищеные картофель(10), морковь(10), лук(10).

- [ ] **4.4** Гарнир П\Ф

- [ ] **4.5** Компот 40 л

- [ ] **4.6** Бульон на суп
- [ ] **4.7** пассеровка (лук, морковь)
- [ ] **4.8** Выпечка 50 порций (шарлотка\блины\запеканка\пироги\булки)
- [ ] **4.9** ТОПИНГИ ПОДГОТОВЛЕНЫ., ВЫЛОЖЕНЫ НА РАЗДАЧУ

5. Завтрак на 40 человек

- [ ] **5.1** Каша
- [ ] **5.2** Колбасные изделия
- [ ] **5.3** Омлет\яйцо\яичница (по меню)

Чек-лист принят _____ Фио

ответственного лица

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

как это убрать?