



чек-лист Повара Шкипер

Подготовка и открытие смены

- Переодеться в гардеробе для сотрудников

Ваша личная форма может храниться на территории заведения 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.

- Отметиться в журнале "Приход-уход" и в системе с помощью отпечатка пальца поставить время прихода на работу

Бланк находится у охраны на первом посту, пришёл сразу поставь время во сколько зашел

- Проверь кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил тебе сменщик

Должны быть заготовки, рабочее место чистым, маркировки, ненужные электроприборы отключены

- Проверь кассовую ленту в принтере чеков

Если кассовой ленты осталось мало или она закончилась, то замени ее и попроси новую у администратора

- Проверь наличие всех продуктов по меню и составь старт и стоп лист для официантов и администратора

Стар-лист это лист экстренных продаж по кухне, блюда которые срочно нужно реализовать или специальные предложения по кухне для гостей. Стоп-лист это позиции отсутствующие или ингредиенты которые будут заменены

- Проверь наличие всех маркировок и срок годности продуктов в холодильниках и не только

Маркировка - дата вскрытия упаковки или дата изготовленной заготовки

Проверьте наличие всех продуктов по меню

Начинать готовить еду для сотрудников, заранее запроси список у администратора.

Еду для стафа готовим два раза за смену. Отдача: Обед 12:00 и ужин 17:00 Без списка на питание, не готовим!!!

Смена

Заказы отдаем в порядке очереди

Маркировки заказа из принтера чеков начинаем готовить по очереди выхода

Соблюдай все правила!!!

- Маркируем все открытые ингредиенты и банки и тд. - Списывай продукцию сразу в бланк списания - Продукты хранятся строго по товарному соседству

Делай заготовки в течении всей смены !

Все блюда отдаём строго по ТТК

Все калькуляционные карты в папке, если не знаешь что идёт в блюдо смотри ттк

Курить ходим по 1 человеку, сообщаем заранее Старшего смены

Все контролируем количество товара на кухне, складе, камере, морозильниках

Если забираешь последнюю единицу или ящик товара обязательно пишем в лист закупки

Закрытие смены

Выключить все электроприборы и газовое оборудование !!!

Пароконвектомат , плиты индукционные, весы, фритюр, плиты.

Протереть все поверхности со средством

Все рабочие поверхности должны быть без жира и грязи

- Вымой все полки, доски , умывальник и технику

Все должно быть чисто!

- Проверь все продукты при необходимости, сделай все маркировки.
- Проверь наличие заготовок сменщику на завтра, напиши записку при необходимости
- Производим уборку и раскладывание товаров в складе, камере !
- Заделай списание продуктов и питания штата за смену в лист списания

Списания по порче и питание сотрудников за смену.

- Отметь время ухода со смены

Бланк находится у охраны на первом посту, пришёл сразу поставь время во сколько ушёл

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

как это убрать?