



## ЧЕК-ЛИСТ суши повара шкипер

### Подготовка и открытие смены :

- Суши повар входит в подчинение Шеф-повара и Старшего смены!!!
- Приходим на смену строго в утвержденное время !!!  
*Рабочий график и время прихода и ухода со смены утверждает шеф-повар или старший смены ( приход и уход со смены в не утвержденное время строго запрещен)*
- 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.*

- Если нет заказов и заготовок помогаем поварам других процессов

*Готовка на штат ,заготовки и т.д.*

## **Смена :**

- Заказы отдаем в порядке очереди

*Маркировки заказа из принтера чеков начинаем готовить по очереди выхода соблюдая все пожелания официанта (выноса, готовность)*

- Соблюдай все правила!!!

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

- Делай заготовки в течении всей смены

- Все блюда отдаём строго по ТТК

*Если не знаешь что идёт в блюдо смотри ттк*

- Курить ходим по 1 человеку, сообщаем заранее Старшего смены

*Курить в туалет и т.д.*

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

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

## **Заккрытие 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 , технику , столы , зона фритюра , WOG плита , зона WOG плиты .

*Все должно быть чисто ! Сдачу уборки сдаем старшему смены !!! Уход с рабочего места без сдачи рабочего места СТРОГО ЗАПРЕЩЕНА !*

- 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 !
- Производим генеральную уборку раз в неделю  
*Производим полную ген.уборку! (к генеральной уборке подключаются все сотрудники кухни находящееся на смене ) зделаноу генеральную уборку здаем старшему смены!!!(никто не может уйти со смены не сдав сделаную ген уборку!)*
- Заделай списание продуктов за смену в лист списания  
*Списания по порче 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?