



Чек-лист кухня

Необходимо выполнить все пункты чек-листа!!!

Подготовка к работе

Чистота

Проверьте кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил вам сменщик: рабочие столы, раковина, урны, блендер, гриль, разделочные доски, посуду, холодильник. В наличии тряпки, губки, бумажные полотенца.

Заготовки

проверьте, все ли заготовки сделаны для блюд по меню

Продукты

Проверьте наличие всех продуктов по меню

Заполнение горячей витрины

Корн- дог

В витрине должно быть всегда не менее 10 шт в течении дня

Блины

не менее 3-4-х порций

Сырные палочки (при наличии)

не менее 5-ти порций

- Вода в нижней чаше витрины полная и температура не меньше 40

Смена

- Контролируйте блюда в горячей витрине
Добавляйте недостающие блюда по мере их расходования
- Сохраняйте чистоту в течение смены
Все поверхности, инвентарь, плиты, фритюр, холодильник, гриль, блендер, свч содержатся в чистоте, не допускается скопление мусора
- Заготовки
контролируйте наличие заготовок по меню рыба, курица(голень, крыло), нарезка ветчина сыр для сендвичей
- Срок годности продуктов
ежедневно проверять качество продуктов на кухне, хранить скоропорт в холодильнике, использовать в первую очередь продукты с подходящим сроком

Закрытие смены

- Уборка рабочих поверхностей
все разделочные столы и рабочие поверхности должны быть чистые, без крошек и мусора
- Привести в порядок разделочные доски
доски должны быть чистыми и сухими
- Мусорные корзины
Вынос накопившегося мусора. После выброса застелите ведра чистыми мусорными пакетами, протрите корзину снаружи и внутри тряпкой, не должно быть на дне мусора и подтеков
- Подметите кухонный пол

Уборку кухонного пола нужно производить 2-3 раза на день

Помыть раковину и кран

Вымойте за плитами и фритюрницами

Помойте холодильник

протрите снаружи корпус холодильника, внутри полки и дверь, не должно быть крошек, подтеков и жира

Помойте гриль-прес

рабочая поверхность и корпус должен быть чистый, без остатков пищи

Места хранения

наведите порядок, расставьте все по местам, протрите все места хранения утвари и продуктов от крошек и пыли

Мелкие кухонные приборы

Миксер, блендер, поварешки, вилки, ложки и тарелки должны быть вымыты, в шкафу с посудой не должно быть воды, все должно быть высушено

Полотенца и тряпки

полотенца после каждой рабочей смены необходимо стирать. тряпки менять, не допускать воняющих и гниющих тряпок на кухне

Заявка на продукты(по мере необходимости)

смотри список в ват сап

Заготовки для завтрашнего дня

разморозить крылья, голень, рыбу

Чек лист выполняем полностью!!