КЛН повара

Чек-лист ресторана Сомунос

1. Проверка внешнего вида

- [ ] **1.1** Приход сотрудников в 9-30
- [ ] **1.2** Униформа чистая и выглажена.
- [ ] **1.3** Спец одежда (фартук, головной убор) чистый и выглажен.
- [ ] **1.4** Сотрудник расписался в журнале мытья и обработки рук.

2. Подготовка кухни и рабочих мест

- [ ] **2.1** Мангал подготовлен к заказам (пепел убран, вытяжка включена, решетки вытяжки чистые, стенки промыты)
- [ ] **2.2** П\Ф разморожены и находятся в холодильнике, t +2
- [ ] **2.3** Соуса и заготовки подготовлены
- [ ] **2.4** Супа не ниже t-65с
- [ ] **2.5** Крем супа приготовлены.
- [ ] **2.6** Проверено количество заготовок и продуктов на день, все в достатке.

- [ ] **2.7** Хлеб Сомун приготовлен до 12-00.

3. В течении дня

- [ ] **3.1** Соблюдение технологических процессов. приготовление согласно ТТК ресторана.

- [ ] **3.2** Рабочее место всегда в чистоте и порядке.

- [ ] **3.3** Заготовки вовремя пополняются.

- [ ] **3.4** На маркирующихся продуктах,стоит маркировка.
  По листу Сроки хранения продуктов

4. Закрытие кухни

- [ ] **4.1** Оставшиеся продукты убираются в холодильники,соблюдая ротацию продуктов

- [ ] **4.2** Сделаны списания продуктов Сырой и Готовой продукции,стоит подпись шеф-повара или управляющего.

- [ ] **4.3** Все рабочие поверхности протерты и обработаны К-214

- [ ] **4.4** Холодильники, фритюрница, индукционные плиты, морозильники в чистом виде и обработаны К-214

- [ ] **4.5** Мангал потушен.
  Льдом

- [ ] **4.6** Вытяжная система выключена.

- [ ] **4.7** Подача холодной воды отключена.
- [ ] **4.8** Холодильники и морозильники закрыты.
- [ ] **4.9** Выключен свет.
- [ ] **4.10** Уход сотрудников отмечен в графике в 22-00

Проверяющий шеф-повар Дурсун Ихсан или управляющий Большов Кирилл Андреевич

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

как это убрать?