



## КЛН повара

Чек-лист ресторана Сомунос

### Проверка внешнего вида

- Приход сотрудников в 9-30
- Униформа чистая и выглажена.
- Спец одежда (фартук, головной убор) чистый и выглажен.
- Сотрудник расписался в журнале мытья и обработки рук.

### Подготовка кухни и рабочих мест

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

Хлеб Сомун приготовлен до 12-00.

## **В течении дня**

Соблюдение технологических процессов. приготовление согласно ТТК ресторана.

Рабочее место всегда в чистоте и порядке.

Заготовки вовремя пополняются.

На маркирующихся продуктах, стоит маркировка.

*По листу Сроки хранения продуктов*

## **Закрытие кухни**

Оставшиеся продукты убираются в холодильники, соблюдая ротацию продуктов

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

Все рабочие поверхности протерты и обработаны К-214

Холодильники, фритюрница, индукционные плиты, морозильники в чистом виде и обработаны К-214

Мангал потушен.

*Льдом*

Вытяжная система выключена.

Подача холодной воды отключена.

- Холодильники и морозильники закрыты.
- Выключен свет.
- 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?](#)