Чек-лист повар

Привет, это поможет тебе в работе!

1. Открытие

- [ ] **1.1** Включение оборудования

  По приходу сразу же подключи все необходимое оборудование, это поможет тебе вовремя начать делать заказы

- [ ] **1.2** Заготовки

  Подготовь и нарежь все необходимое для работы: томаты, огурцы, сыр, маслины, капусту; проверь наличие соусов, доделай необходимые заготовки. Попроси кассира разлить покупные соусы

- [ ] **1.3** Мясо

  Не забудь поставить мясо жариться, следи за ним в течении смены.

- [ ] **1.4** Подготовка рабочего места

  Подготовь все необходимое: разделочную доску, ножи, щипцы, долей масло во фритюр, достань лаваш из холодильника. !НЕ ЗАБУДЬ МАСКУ И ПЕРЧАТКИ!

2. Во время смены:

- [ ] **2.1** Следи за количеством продуктов

  Если что-то заканчивается или закончилось - сообщи кассиру Следи за сроками годности и качеством продуктов ВАЖНО: все заявки передаются кассиру до 16:00

- [ ] **2.2** СЛЕДИ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ

  Это очень важно. Все составы проходили длинный путь, множество проработок и мы пришли к идеальному балансу овощей и мяса. Нарушать этот баланс нельзя. Так же

следи за весом.

- [ ] **2.3** Следи за таймингом

  Продукция должна отдаваться с пределах прописанного времени. При увеличении времени отдачи предупреди кассира.

- [ ] **2.4** Заготовки в течении смены

  Помни о том, что в течении смены нужно следить за количеством заготовок. Если видишь, что чего-то осталось менее, чем на 5 порций - сделай еще.

3. Закрытие смены

- [ ] **3.1** Сложи всю грязную посуду и инвентарь на мойку

- [ ] **3.2** Убери все необходимое в холодильник

  Пустые мармитки и диспенсера в мойку.

- [ ] **3.3** Очисти все поверхности от мусора и пыли

- [ ] **3.4** Обработай поверхности дез.средством

  Так же отмой гриль, тепловой мармит, холодильники.

- [ ] **3.5** Замени мусорные пакеты и вынеси заполненные в мусорный бак

- [ ] **3.6** Отключи все оборудование, кроме холодильных камер.

- [ ] **3.7** Уходя, проверь все ли убрано и лежит на своих местах

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

как это убрать?