



## Чек-лист повар

Привет, это поможет тебе в работе!

### Открытие

Включение оборудования

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

Заготовки

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

Мясо

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

Подготовка рабочего места

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

### Во время смены:

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*

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.*

**Следи за таймингом**

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

**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.*

## **Закрытие смены**

**Сложи всю грязную посуду и инвентарь на мойку**

**Убери все необходимое в холодильник**

*Пустые мармитки и диспенсера в мойку.*

**Очисти все поверхности от мусора и пыли**

**Обработай поверхности дез.средством**

*Так же отмой гриль, тепловой мармит, холодильники.*

**Замени мусорные пакеты и вынеси заполненные в мусорный бак**

**Отключи все оборудование, кроме холодильных камер.**

**Уходя, проверь все ли убрано и лежит на своих местах**

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

как это убрать?