



Чек-лист повара.

Подготовка и открытие смены:

- Приходим на смену строго в утвержденное время !!!
- Переодеться в гардеробе для сотрудников
Ваша личная форма может храниться на территории заведения или дома, каждый раз приходя на смену убедись, что форма чистая, свежая и проглаженная.
- Проверь кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил тебе сменщик
Должны быть заготовки ,рабочее место чистым ,ненужные электроприборы отключены
- Проверь наличие всех заготовок!!
Если их нет. Подготовь необходимые продукты для их приготовления.

Смена:

- Делай заготовки в течении всей смены!!!
Список заготовок находится на холодильнике.
- В течении дня пока нет заказов убираем в холодильник скоропортящиеся продукты!
Лосось ,Угорь ,Кур х/к ,Сыр и.т.д
- Поддержание чистоты рабочего места!
В течении смены поддерживать чистоту рабочего места. Столы ,холодильники ,раковины ,посуда и пол.
- Работаем через весы! Это важно!

Используем продукты по ротации!

Заккрытие смены:

Выключить все электроприборы!

Выдернуть из розеток.

Проверить наличие заготовок на следующую смену!

Если не успел сделать заготовки. Достань нужную продукцию из морозилки и сообщи сменщику о том что ему нужно будет сделать утром.(Для удобства передавайте смену в общем чате)

Вымой все полки, доски, посуду, умывальник, технику, столы, зона фритюра, холодильники и пол.

Запиши все списания за смену

Не забудь отметить отработанные часы!

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

как это убрать?