



## Чек-лист работы пекарей (дневная смена)

### 1. Подготовка и открытие смены

- 1.1** Прийти на работу за 15 минут до начала смены
- 1.2** Переодеться в форму и убрать личные вещи с территории цеха
- 1.3** Записать время прихода на смену в таблицу учета сотрудников.
- 1.4** Проверка чистоты цеха и исправности оборудования.(холодильники, печи, рабочие поверхности)
- 1.5** Проверка наличие всех продуктов и ингредиентов требуемых для рецептур на текущую смену.
- 1.6** Проверка исправности оборудования (холодильного теплового и вспомогательного)

### 2. Смена 7:00-8:00

- 2.1** Замес №1  
*—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 3 обминки каждые 40 минут.*
- 2.2** Замес Чиабатта  
*Замес 1—10 мин. Смешать муку, воду, закваску. Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить дрожжи и соль, постепенно добавить бассинаж. Вымесить до хорошо развитой клейковины. Провести 3 обминки каждые 30 мин. Убрать на ферментацию в*

холодильник.

### 2.3 Замес Багет

*Замес 1—10 мин. Смешать муку, воду, закваску. Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить дрожжи и соль, постепенно добавить бассейнаж. Вымесить до хорошо развитой клейковины. Провести 3 обминки каждые 30 мин. Убрать на ферментацию в холодильник.*

### 2.4 Замес Тартин пшенично-ржаный

*—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 4 обминки каждые 40 минут.*

### 2.5 Подготовка контейнеров для теста, подготовка шпилек.

## **3. Смена 8:00-9:00**

### 3.1 Замес №2

*—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 3 обминки каждые 40 минут.*

### 3.2 Подготовка форм для хлебов

*—Подготовка корзин для подовых хлебов —Подготовка форм для Бриошь —Подготовка форм для ржаных хлебов (бородинский, скандинавский)*

## **4. Смена 9:00-10:00**

### 4.1 Замес №3

*—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 3 обминки каждые 40 минут.*

### 4.2 Формовка Бриошь

*Сформовать бриошь по 900 гр и по 450 гр. Разложить по формам и отправить в расстойку на 28-30 градусов. Брожение 2-2,5 часа. Через 1,5 проверить состояние теста.*

*Поставить подовую печь на разогрев минимум за 1 час программа №5.*

**4.3** Кормление пшеничной закваски на вечер.

*Температура воды для кормления 26 градусов СТРОГО!*

## **5. Смена 10:00-11:00**

**5.1** Замес Бородинского/Скандинавского

*Смешать все ингредиенты, брожение после замеса 1-1,5 часа. Сформовать в формы отправить на брожение в шкаф ферментации. Проверять уровень выброженности теста каждые 30 мин. Отпеть на программе №8.*

## **6. Смена 11:00-12:00**

**6.1** Формовка Бородинский/Скандинавский

**6.2** Подготовка заготовок

*Заварка для Бородинского. Заварка и зерновая мочка для Скандинавского.*

**6.3** Подготовка к формовке основных замесов

*Очистка рабочих поверхностей. Подготовка к формовке. Уборка цеха.*

**6.4** Кормление ржаной закваски

*Температура воды для кормления 30-35 градусов СТРОГО!*

## **7. Смена 12:00-13:00**

**7.1** Формовка замес №1

*Разделка и Формовка замеса №1. Накрыть шпильку чехлом, убрать хлеба в расстоку, температура камеры 7 градусов.*

**7.2** Выпечка Бриошь

*Перед посадкой в печь проверить корректность температуры в камере подовой печи.*

*Предварительно смазать бриошь Egg-wash и посадить в печь.*

## **8. Смена 13:00-14:00**

**8.1** Разделка замес №2-3

**8.2** Формовка замес №2 и №3

*Разделка и Формовка замеса №1. Накрыть шпильку чехлом, убрать хлеба в расстоку, температура камеры 7 градусов.*

## **9. Смена 14:00-15:00**

**9.1** Сборка Бриошь.

*Собрать все ингредиенты согласно технологической карте.*

**9.2** Уборка цеха.

*Протереть и замыть все рабочие поверхности.*

**9.3** Перерыв/обед с 14:30-15:00

## **10. Смена 15:00-16:00**

**10.1** Заготовки

*Обжарить семечки Смолоть шоколадный солод Сделать заварки*

**10.2** Уборка зоны холодильников.

*Уборка в холодильниках. Проверка ротации и маркировок продукции.*

## **11. Смена 16:00-17:00**

**11.1** Подготовка замеса слойки

*Собрать все ингредиенты согласно технологической карте.*

## 11.2 Замес слойки.

*Замешать все ингредиенты до хорошо развитой клейковины. Температура замеса теста 20-24 градуса. Разделить на листы по 3600 гр. раскатать упаковать в пакеты и убрать в шкаф шоковой заморозки. Охладить тесто до 10-15 градусов и переложить в холодильник.*

## 12. Смена 17:00-18:00

### 12.1 Подготовка замесов на следующую смену.

### 12.2 Уборка цеха следуй чек-листу уборки.

### 12.3 Передача смены.

*Передать смену сотрудникам ночной сменой. Написать всю информацию в рабочий чат.*

### 12.4 Проверить заказ.

*Проверить количество изделий в листе заказа, при необходимости достать из заморозки. При нехватки продукции сразу сообщить менеджерам.*

## 13. Закрытие смены

### 13.1 Чистота в цеху

### 13.2 Проверка укомплектованности заказа согласно бланку заказа.

### 13.3 Передача смены

### 13.4 Записать время ухода в таблиць учета сотрудников.

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

как это убрать?