



Чек-лист. Аудит Кухня-Склад

Это твой помощник в проверке состояния Кухни на торговой точке, он помогает не упустить важные процессы, которые влияют на качество продукта и клиентский сервис. В каждом блоке есть несколько пунктов, которые необходимо отметить. Если то, что отражает пункт в наличии, исправно, чисто и сделано, то ОТМЕЧАЕМ данный пункт галочкой. Если то, что отражает данный пункт не в наличии, неисправно, грязно или не сделано, то НЕ ОТМЕЧАЕМ данный пункт галочкой

Кухня. Внутренняя отделка

Чистота внутренней отделки кухни

Отсутствие разводов на стенах, углах, за столами и холодильниками. При плохой уборке жирные ручки, места касаний, выключатели.

Эксплуатационное состояние внутренней отделки кухни

Целостность покрытий стен, полов. Нет старых, затертых, элементов

Кухня хранение

Соблюдение зональности хранения п/ф продуктов

Зелень хранится во влажном полотне в гастроемкости. Товарное соседство. Принципы ротации на полках и в холодильниках

Соблюдение режимов хранения п/ф продуктов

Маркировка п/ф продуктов

На каждом пф своя маркировка. Дата (сегодня всегда), наименование, отметка заготовщика и руководителя (су-шеф)

На полу кухни ничего не хранят

Все хранение выше 15 см от пола

Соблюдение принципа ротации при хранении п/ф продуктов

Все с наименьшим сроком хранения ближе, со свежими сроками дальше

Продукты п/ф не подвергаются повторной заморозке

Мясные пф хранятся отдельно, овощи отдельно, сырные пф отдельно, допускается в одном холодильнике (не желательно, но если нет места), то овощи сверху. Зона дефрост - почти везде отдельный холодильник. Где нет - ТОЛЬКО нижняя полка среднетемпературного, соответствующе промаркированная.

Отсутствуют просроченные п/ф продукты

Сверяем сроки годности на упаковке

Соблюдение товарного соседства при хранении п/ф продуктов

На кухне отсутствуют продукты ненадлежащего качества

Дефрост

Хранение продуктов после дефроста только в п/ф

не в заводской упаковке

Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности в зоне дефроста

Только в зоне брака. Морозильная камера со спц маркировкой и черными стенками

Не нарушена заводская/вакуумная упаковка продуктов в зоне дефроста

Наличие маркировки на продуктах в зоне дефроста

Маркировка со временем, ФИО заготовщика. Кто и когда поставил на дефрост

Зона дефроста выделена должным образом, подписана

Кухня оборудование

- Наличие кухонного оборудования согласно утвержденному перечню
Необходимое количество согласно плана
- Эксплуатационное состояние кухонного оборудования
Исправно, работает.
- Кухонное оборудование чистое
- Кухонное оборудование соответствует утвержденным маркам/моделям
- Маркировка столов, раковин
Наличие, верная. Должно быть на всем. Столы маркируются либо по принадлежности к цеху, либо. Процессу (рыба, овощи, мясо и пр)

Кухонный инвентарь

- Эксплуатационное состояние кухонного инвентаря
Ножи, кухонный инвентарь в исправном состоянии
- Чистота кухонного инвентаря
- Маркировка ножей, досок (наличие, верная)
- Мусорные баки на кухне заполнены не более чем на 2/3
Важно!, Не треснутые
- На кухне отсутствует стеклянная тара, деревянный инвентарь

Сотрудники на кухне

- Громкое общение сотрудников, находящихся на кухне

Мат и прочее тоже недопустимо

- Отсутствие личных продуктов, личных вещей, посуды сотрудников на кухне

Например, мобильные телефоны на полках

Повар

- Дресс-код повара соответствует установленному стандарту
*Частое нарушение - свои штаны, джинсы, спортивные. Только поварские брюки!
Футболка с надписью не допускается*
- Внешний вид повара соответствует установленному стандарту
- Повара работают в перчатках
все цеха, допускается без перчаток на тесте.
- Соблюдение поваром ттк/инструкций при приготовлении блюд
Все есть на ФТП
- Соблюдение поваром инструкций при приготовлении заготовок
Все есть на ФТП

СКЛАД

- Эксплуатационное состояние внутренней отделки склада
Исправность стен, дверей, потолков. Дверь на склад всегда закрыта
- Внутренняя отделка склада чистая
Все зоны склада чистые
- Эксплуатационное состояние складского оборудования/инвентаря
Исправность, работоспособность

- Складские оборудование/инвентарь чистые
Проверяем чистоту всего оборудования
- Складские оборудование/инвентарь в наличии, количество согласно перечню
Измерительные приборы, стеллажи, холодильники, морозилки. Должны также быть напольные весы
- На складе отсутствует не нужный хлам
- На складе отсутствуют несогласованные продукты
- Не нарушена заводская/вакуумная упаковка продуктов на складе
Хранение на складе допускается только в неповрежденной (не раскрытой) заводской упаковке
- Зона брака (наличие, выделена должным образом)
С обозначением зоны брака
- На складе отсутствуют просроченные продукты
- На полу склада ничего не хранят
- Соблюдение режимов хранения продуктов на складе
Проверяем температуру морозильной и холодильной камер
- Маркировка продуктов на складе
После вскрытия продукта и перевод его в ПФ - маркировка с условиями хранения и сроками годности вырезается из заводской упаковки и хранится на время использования ПФ. Нужно следить, что бы во время убрали старую, не было просроченной
- Соблюдение зональности хранения продуктов на складе
все группы (овощи, сыры и прочее) хранятся отдельно