

Чек-лист повара

Адаптируйте задачи, время и периодичность под внутренний регламент.

Дата: _____ Точка / помещение: _____

Смена / исполнитель: _____ Проверил: _____

№	Задача / зона	Готово	Время	Показания / комментарий
Перед началом смены				
1	Отметиться на смене, проверить санитарную одежду			
2	Проверить температуру холодильников и морозильников, записать показания			
3	Проверить сроки годности и маркировку заготовок			
4	Принять продукты и заготовки от предыдущей смены			
5	Включить и проверить оборудование: плиты, пароконвектомат, фритюр, вытяжку			
6	Проверить чистоту рабочих поверхностей, досок и ножей			
7	Проверить наличие моющих и дезинфицирующих средств			
8	Сделать заготовки по списку на день			
В течение смены				
9	Маркировать каждую новую заготовку: дата, время, ответственный			
10	Хранить сырые продукты и готовые блюда отдельно			
11	Повторно проверять температуру холодильников по графику			
12	Сообщать администратору о позициях для стоп-листа			
Закрытие кухни				
13	Убрать и промаркировать остатки заготовок			
14	Записать списания просроченных продуктов			
15	Вымыть оборудование и рабочие поверхности			
16	Вымыть полы, вынести мусор			
17	Выключить оборудование, кроме холодильного			
18	Составить заявку на продукты к следующей смене			



Этот же чек-лист — в телефоне

Задачи, фото и проверка управляющим. Попробуйте пример.

Открыть интерактивный пример → shiftly.kz/shablony