

Чек-лист

Контроля технологических процессов
в ресторане «PORK MEAT»

1. Повар готовит без перчаток

2. Мусорная корзина переполнена

Переполнена на 2/3

Мусорная корзина целая

3. Нарушения на полу

Разлита жидкость, не убран мусор, грязь

Посуда или тара на полу 

4. Нарушения на столе

Разлита жидкость, не убран мусор, отходы на столе

Смартфон в рабочей зоне 

5. Посторонние люди в рабочей зоне

6. Несоответствие повара требованиям к внешнему виду

Повар без головного убора

Грязная, не опрятная униформа 

7. Использование смартфона

8. Использование не правильного рабочего инструмента

Мясо – красные инструменты

Рыба – синие инструменты

Овощи – зеленые инструменты

9. Блюдо храниться не в холодильнике