

Чек-лист мизанплас

Отмечайте перед сервисом, каждый день в одном и том же порядке. Вычеркните то, что вам не подходит, и добавьте особенности своего участка.

УЧАСТОК И ЗАГОТОВКА

- ☐ Меню дня, бронирования и мероприятия проверены, объёмы на день определены.
- ☐ Бульоны, соусы и заправки поставлены или пополнены.
- ☐ Овощи очищены, нарезаны и разложены по подписанным контейнерам.
- ☐ Мясо и рыба зачищены, порционированы и охлаждаются на участке.
- ☐ Гарниры заготовлены и готовы к регенерации.

ПРОДУКТЫ И СКЛАД

- ☐ Продукты на день полностью взяты из холодильной камеры, морозильной камеры и сухого склада.
- ☐ Начатые упаковки расходуются первыми, новый товар убран назад по FIFO.
- ☐ Все контейнеры подписаны: содержимое и дата.
- ☐ Всё, чего не хватает или что заканчивается, сразу внесено в заявку.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

- ☐ Ножи заточены, разделочные доски и полотенца на месте.
- ☐ Плита, печи, фритюрница и саламандр включены и разогреты.
- ☐ Холодильные ящики на участке заполнены, температура проверена.
- ☐ Соль, перец, масло, ложки для пробы и основные специи под рукой.

ПЕРЕДАЧА СМЕНИ И СТАРТ СЕРВИСА

- ☐ Участок убран: рабочая поверхность свободна, мусорные баки пусты.
- ☐ Предложение дня, стоп-лист и изменения переданы залу и коллегам.
- ☐ Незавершённые заготовки для следующей смены записаны.
- ☐ Финальная проверка: первый заказ можно полностью приготовить, не отходя от участка.