**KUHINJA:**

1. **IZ KUHINJA NISTA NE IZLAZI BEZ SLIPA !!!**
2. **PRIPREMA PORUDZBINE NE POCINJE DOK SE SLIP NE PROCITA !!!**
3. **VOCE NE IZLAZI U KOMADU VEC ISKLJUCIVO ISECENO !!!**

* Prvo pravilo je da se od namirnica nista ne baca I da se ne ostaje bez potrebnih kolicina za rad, to se postize tako sto nabavka mora da bude precizna I promisljena, zatim redovno pregledanje svih namirnica, obavljanje konsultacija sa konobarima na svakoj smeni sa davanjem jasnih I preciznih smernica sta prodati, na vreme zalediti, planirati kako trositi odredjene namirnice pogotovo povce.
* Popis se radi na kraju druge smene poslednji dan u mesecu, svi neopravdani manjkovi padaju na teret celog kolektiva u kuhinji.
* Namirnice se ne mesaju stare sa novim, dok se odredjena namirnica skroz ne potrosi iz posude, tube… ne dodaje se nova dok se ta posuda, tuba prethodno ne opere I osusi, tek onda moze da se ubaci nova namirnica u istu posudu. Osnovno pravilo je da se namirnice ne spajaju. Takodje je obavezno da se lepe nalepnice sa datumima na posude, posebno na posude sa kvarljivom robom I mesom.
* Nabavka koja je pristigla u toku smene se prvom prilikom raspakuje, namirnice se sortiraju I odlazu na svoje mesto, nista ne ostaje u kesama po friziderima, svaka namirnica ima svoju posudu I svoje mesto.
* Tokom citavog radnog vremena trudi se da kuhinja izgleda pristojno I cisto.
* Obavezno je da se sve vraca na svoje mesto nakon zavrsene porudzbine, kao I da se postuje raspored uredjaja I namirnica koji je vec propisan opstim pravilnikom osoblja, raspored namirnica I uredjaja se ne menja bez prerhodnog odobrenja.
* Tokom radnog vremena vodi racuna o namirnicama, njihovom skladistenju kao I rokovima tako sto ce ih kontrolisati na osnovu deklaracija, cim se primeti da je nesto pri kraju upisuje na spisak za nabavku I precizira koilicina koju treba nabaviti eventualno I proizvodjac.
* Priprema namirnica se radi onako kako je propisano normativom dok se servira onako kako je prethodno dogovoreno sa sefom kuhinje.
* Zabranjeno je drzanje pribora za ciscenje u kuhinji osim u zimskom periodu, u letnjem periodu kompletan pribor stoji u dvoristu.
* Zabranjeno je raditi bez kompletne uniforme, kapa, bluza ili majica, pantalone, kecelja.
* Uniforma mora da bude opeglana I cista po dolasku na posao, nokti uredni I cisti, takodje kosa I brada, prstenje mora da se skine ili da se radi sa rukavicama.
* Krpa je sastavni deo uniforme I mora da bude na kecelji tokom cele smene, koriscenje ubrusa nije dozvoljeno za brisanje ruku I radnih povrsina.
* U kuhinji kao I u sanku se koristi iskljucivo braon ubrus, beli ubrusi su samo za toalete.
* Obavezna je vazeca sanitarna knjizica, bez nje je rad u kuhinji strogo zabranjen.

**Prva smena:**

* Po dolasku na smenu odmah se presvlaci u radnu uniformu I pusta plin za uredjaje.
* Odmah zatim kontrlolise stanje namirnica, datume I kolicine pripremljenih namirnica za predstojeci dan. Takodje proverava I kolicine I datume kolaca u vitrini preko konobara ili licno.
* Nakon pregleda namirnica upisuje ako nesto treba na spisak za nabavku I obavlja konsultacije sa konobarom, upucuje na to sta da se nudi I cega ima malo porcija kako se ne bi primilia porudzbina koja ne moze da izadje u tom momentu, o tome izvestava kompletno osoblje I na grupi pitac team, zatim krece se sa kompletnom pripremom I proizvodnjom namirnica I kolaca za naredni period. Namirnice kojima po deklaraciji istice rok tog pakuje I zamrzava.
* Mesi I pece lepinje za taj dan.
* Mleveno meso se premesi, meso koje lezi u ulju se okrece dok se to ulje menja na odredjeni broj dana novim uljem, a staro se procedi i koristi za friteze. Takodje se proverava I ulje u fritezama I menja po potrebi novim palminim uljem dok se staro ulje baca u kantu sa starim uljem koja je u dvoristu.
* Nakraju smene izdvaja 10 minuta kojih posvecuje sastavljanju nabavke.

**Druga smena:**

* Po dolasku na posao odmah se presvlaci u radnu uniform I obavlja konsultacije sa kolegom iz prve smene, pregleda sve frizidere I proverava da li je odradjeno sve od pripreme I da li ima dovoljno svega za rad, nakon toga obavlja konsultacie sa sankom I predlaze sta da se nudi za prodaju kao I da li ima svega sa jelovnika za taj dan, o tome izvestava kompletno osoblje I na grupi pitac team.
* Na kraju smene zavrce plin na bocama, proverava da li su svi uredjaji pogaseni, zatvara prozor I resetku na kuhinji i zakljucava.
* Takodje na kraju smene izdvaja 10 minuta kojih posvecuje sastavljanju nabavke.
* Iznosi smece iz kuhinje, brise radne povrsine, sve uredjaje I pod tako da ostavlja radni prostor spremnim I cistim za sutrasnju smenu.

**Pomocni kuvar:**

* Po dolasku na smenu pregleda sve namirnice, rokove I kolicine, obavlja konsultacije sa glavnim kuvarom I po njegovom nalogu vrsi odredjene pripreme I ciscenje radnih povrsina I kompletne kuhinje.
* Odrzava kuhinjom cistom I urednom tokom cele smene.
* Radi pripremu salata.
* Priprema tanjire za serviranje.
* Vrsi serviranje odredjenih namirnica u dogovoru sa glavnim kuvarom.
* Vraca na sve na svoje mesto nakon zavrsene porudzbine.
* Tu je da se nadje glavnom kuvaru za bilo koju vrstu pomoci u toku smene.