**DUE AT 10AM - CLOSER RATING** | **EVALUACIÓN DEL CIERRE** | **KAPANIŞ DEĞERLENDİRMESİ** | Completed by AM/Opening Line Cooks | Completada por Cocineros AM/Apertura | AM/Açılış Hat Aşçıları Tarafından

**DATE/FECHA/TARİH: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Rate how the CLOSING crew left the restaurant | Evalúa cómo el equipo de CIERRE dejó el restaurante | KAPANIŞ ekibinin restoranı nasıl bıraktığını değerlendirin

| **CATEGORY / CATEGORÍA / KATEGORI** | **SCORE(1-5) / PUNTAJE**  **/ PUAN** | **NOTES / NOTAS / NOTLAR** |
| --- | --- | --- |
| **STATIONS STOCKED** (Appetizer/Salad/Meat/Fry/Grill) All pars met, backups wrapped, no empty pans | **ESTACIONES SURTIDAS** (Aperitivos/Ensalada/Carne/Frituras/Parrilla) *Todos los pares cumplidos; respaldos envueltos; no hay bandejas vacías |* **İSTASYONLAR STOKLANMIŞ** (Aperatif/Salata/Et/Fritür/Izgara) *Tüm eşit seviyeler karşılandı; yedekler sarıldı; boş tava yok* | **SCORE:** |  |
| **CONTAINERS CHANGED & CLEAN | CONTENEDORES CAMBIADOS Y LIMPIOS KONTEYNERLER DEĞIŞTIRILMIŞ VE TEMIZ** Fresh, correct-size pans; no crusted edges; lids clean | **SCORE:** |  |
| **FIFO, DATING & LABELING | FIFO, FECHADO Y ETIQUETADO | FIFO, TARIHLEME VE ETIKETLEME** All items labeled/dated; oldest on top/front | **SCORE:** |  |
| **GYRO COOKER** | **COCEDOR DE GYROS** | **GYROS PIŞIRICISI** | Trays emptied/washed; shields clean; machine off safely | **SCORE:** |  |
| **BLANCHED POTATOES FOR AM** | **PAPAS BLANQUEADAS PARA AM** | **AM İÇIN HAŞLANMIŞ PATATESLER** | Required containers present, labeled, chilled | **SCORE:** |  |
| **FRYER OIL CONDITION** | **CONDICIÓN DEL ACEITE DE FREIDORA** | **FRITÖZ YAĞI DURUMU** | Oil skimmed/filtered; change schedule followed | **SCORE:** |  |
| **SURFACES & TOOLS** | **SUPERFICIES Y HERRAMIENTAS** | **YÜZEYLER VE ALETLER** | Stations wiped/sanitized; tools clean and staged | **SCORE:** |  |
| **FLOORS & MATS** | **PISOS Y TAPETES** | **ZEMINLER VE PASPASLAR** | Swept & mopped; mats washed/placed; no debris | **SCORE:** |  |
| **STAINLESS, HOOD & WALLS** | **ACERO INOXIDABLE, CAMPANA Y PAREDES** | **PASLANMAZ ÇELIK, DAVLUMBAZ VE DUVARLAR** | Fronts smudge-free; hood/walls cleaned per schedule | **SCORE:** |  |
| **TO-GO, BOWLS & TRAYS STOCKED** | **PARA LLEVAR, TAZONES Y BANDEJAS SURTIDAS** | **PAKET, KASELER VE TEPSILER STOKLANDI** | Ample supply at open; no scrambling first hour | **SCORE:** |  |
| **TRASH & DRAINS** | **BASURA Y DRENAJES** | **ÇÖP VE DRENAJAR** | Handwash trash emptied; drains bleached; no odors | **SCORE:** |  |

***Any "1" requires manager follow-up / Cualquier "1" requiere seguimiento del gerente / Herhangi bir "1" müdür takibi gerektirir SEND PHOTO TO DEMETRI @ 916-513-3192***

*AM/Opening Line Cooks | Completada por Cocineros AM/Apertura | AM/Açılış Hat Aşçıları Tarafından*

**RATED BY** / **EVALUADO POR** / **DEĞERLENDİREN:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **DATE** / **FECHA** / **TARİH:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**MANAGER REVIEWED** / **REVISADO POR GERENTE** / **MÜDÜR İNCELEDİ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DATE** / **FECHA** / **TARİH:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DUE AT 5PM - TRANSITION/OPENING RATING** | **EVALUACIÓN DE TRANSICIÓN/APERTURA** **GEÇİŞ/AÇILIŞ DEĞERLENDİRMESİ** Completed by PM/Closers | Completada por PM/Cerradores | PM/Kapatıcılar Tarafından.

**DATE/FECHA/TARİH: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Rate how the OPENING/TRANSITION crew left the restaurant | Evalúa cómo el equipo de APERTURA/TRANSICIÓN dejó el restaurante | AÇILIŞ/GEÇİŞ ekibinin restoranı nasıl bıraktığını değerlendirin

| **CATEGORY / CATEGORÍA / KATEGORI** | **SCORE(1-5) / PUNTAJE**  **/ PUAN** | **NOTES / NOTAS / NOTLAR** |
| --- | --- | --- |
| **APPETIZER/SALAD STATION REFILLED | ESTACIÓN DE APERITIVOS/ENSALADA RELLENADA | APERATIF/SALATA İSTASYONU DOLDURULDU** PM pars met; clean containers; backups wrapped / Pares PM cumplidos; contenedores limpios; respaldos envueltos / PM eşit seviyeleri karşılandı; temiz konteynerler; yedekler sarıldı | **SCORE:** |  |
| **MAIN FRIDGE REFILLED | REFRIGERADOR PRINCIPAL RELLENADO | ANA BUZDOLABI DOLDURULDU** Greens/veggies rotated; sauces topped & dated / Verduras rotadas; salsas completadas y fechadas / Yeşillikler/sebzeler döndürüldü; soslar tamamlandı ve tarihlendi | **SCORE:** |  |
| **MEAT/GYRO STATION CLEAN & STOCKED | ESTACIÓN DE CARNE/GYROS LIMPIA Y SURTIDA**  **ET/GYROS İSTASYONU TEMIZ VE STOKLU** Cutting area clean; meat/garbanzo pans topped / Área de corte limpia; bandejas de carne/garbanzo completadas / Kesme alanı temiz; et/nohut tavaları tamamlandı | **SCORE:** |  |
| **RICE & POTATOES | ARROZ Y PAPAS | PILAV VE PATATESLER** Fresh rice timed for PM; blanched potatoes at par / Arroz fresco programado para PM; papas blanqueadas al par / PM için zamanlanmış taze pilav; haşlanmış patatesler eşit seviyede | **SCORE:** |  |
| **SURFACES & ORGANIZATION | SUPERFICIES Y ORGANIZACIÓN | YÜZEYLER VE ORGANIZASYON** Stations wiped/sanitized; clutter-free / Estaciones limpiadas/sanitizadas; libres de desorden / İstasyonlar silindi/temizlendi; dağınıklık yok | **SCORE:** |  |
| **PITA & TO-GO |PITA Y PARA LLEVAR | PIDE VE PAKET** Pita counts set; to-go supplies stocked / Conteos de pita establecidos; suministros para llevar surtidos / Pide sayıları ayarlandı; paket malzemeleri stoklandı | **SCORE:** |  |
| **GYRO READINESS | PREPARACIÓN DE GYROS |GYROS HAZIRLIĞI** New gyros loaded if needed; drip trays not overfull / Nuevos gyros cargados si es necesario; bandejas de goteo no muy llenas / Gerekirse yeni gyroslar yüklendi; damla tepsileri çok dolu değil | **SCORE:** |  |
| **FLOORS & SPOT-MOPPING | PISOS Y TRAPEADO DE MANCHAS | ZEMINLER VE NOKTA PASPASLAMASI** No debris; safe, dry work zones / Sin escombros; zonas de trabajo seguras y secas / Moloz yok; güvenli, kuru çalışma alanları | **SCORE:** |  |
| **HANDOFF NOTES QUALITY | CALIDAD DE NOTAS DE ENTREGA | DEVIR NOTLARI KALITESI**  Clear 86 risks, low stock, equipment issues flagged / Riesgos 86 claros, stock bajo, problemas de equipo señalados / Net 86 riskleri, düşük stok, ekipman sorunları işaretlendi | **SCORE:** |  |

***Any "1" requires manager follow-up / Cualquier "1" requiere seguimiento del gerente / Herhangi bir "1" müdür takibi gerektirir SEND PHOTO TO DEMETRI @ 916-513-3192***

*PM/Closers | Completada por PM/Cerradores | PM/Kapatıcılar Tarafından*

**RATED BY** / **EVALUADO POR** / **DEĞERLENDİREN:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **DATE** / **FECHA** / **TARİH:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**MANAGER REVIEWED** / **REVISADO POR GERENTE** / **MÜDÜR İNCELEDİ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DATE** / **FECHA** / **TARİH:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_