|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.Dokumen** : SOP/FNB/06 | **STANDARD OPERATING PROCEDURE** | **NAMA PERUSAHAAN** |
| **Tgl Berlaku** : 1 Mei 2016 |
| **Status Revisi** : 00 | **PENCUCIAN PERALATAN MAKANAN** |
| **Halaman** : 1/1 | **Departemen** **: FOOD AND BEVERAGES** |

**1. TUJUAN**

Untuk menjaga kebersihan dapur.

**2. CAKUPAN**

Seluruh dapur

**3. DEFINISI**

FNB = Food and Beverages

SW = Steward

SSW = Senior Steward

WA = Waiter

**4. DOKUMEN**

**5. RINCIAN PROSEDUR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **KEGIATAN** | **TANGGUNG JAWAB** |
| 5.1  5.2  5.3  5.4  5.5  5.6 | Menerima peralatan makanan yang kotor dari WA  Membuang sisa makanan  Membilas Chinaware dengan sabun  Merendam Cutteleris dengan chemical  Mensterilkan barang-barang Chinaware dan Cutteleris dengan Dishwashing Machine.  Setelah kering menyusun rapi ketempat semula | SSW, SW, WA  SSW, SW  SSW, SW  SSW, SW  SSW, SW  SSW, SW, WA |