|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.Dokumen** : SOP/FNB/08 | **STANDARD OPERATING PROCEDURE** | **NAMA PERUSAHAAN** |
| **Tgl Berlaku** : 1 Mei 2016 |
| **Status Revisi** : 00 | **PEMELIHARAAN PERALATAN MASAK DAN MAKAN** |
| **Halaman** : 1/1 | **Departemen** **: FOOD AND BEVERAGES** |

**1. TUJUAN**

Untuk menjaga agar semua peralatan masak dan makan yang ada di bagian dapur selalu dalam kondisi

prima dan selalu siap untuk dipakai.

2**. CAKUPAN**

Semua peralatan masak di dapur dan juga peralatan lain yang mendukung kelancaran operasional FNB

**3. DEFINISI**

FNB = Food and Beverages

MKN = Manager Kantin

MTN = Maintenance

MU = Manager Umum

SKN = Supervisor Kantin

SCO = Supervisor Cook

SSW = Senior Steward

SRF = Service Request Form

**4. DOKUMEN**

SRF

**5. RINCIAN PROSEDUR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **KEGIATAN** | **TANGGUNG JAWAB** |
| 5.1  5.2  5.3  5.4  5.5 | Membuat daftar inventaris peralatan masak dan makan  Membuat check list kondisi dan jumlah untuk setiap peralatan masak dan makan  Membuat jadwal pemeliharaan peralatan masak dan makan  Melapor ke bagian Maintenance apabila ada kerusakan peralatan dan menindaklanjutinya  Membuat laporan bulanan mengenai pemeliharaan, kerusakan dan perbaikan mengenai peralatan masak dan makan | SCO, SSW  SCO, SSW  MKN, MTN  SCO, SKN  MU, MKN |