**8. PEMELIHARAAN PERALATAN MASAK DAN MAKAN**

**1. Pengertian**

Kegiatan merawat dan menjaga peralatan masak dan makan dalam agar selalu dalam

keadaan baik dan siap pakai.

**2. Subyek**

1. Pembelian

2. Supervisor Cook

3. Supervisor Kantin

4. Manager Kantin

**3. Kebijakan**

1. Selalu merawat dan menjaga peralatan masak dan makan dalam agar selalu dalam

keadaan baik dan siap pakai.

2. Supervisor Kantin bertanggung jawab atas pemeliharan peralatan masak dan makan.

**4. Prosedur Pemeliharaan Peralatan Masak dan Makan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROSES** | **TANGGUNG JAWAB** | **KETERANGAN** |
| Begin  Membuat daftar inventaris peralatan masak dan makan  Membuat checklist kondisi dan jumlah peralatan  Membuat jadwal pemeliharaan peralatan  Membuat laporan bulanan  End  Melapor jika ada kerusakan | Senior Steward, Supervisor Cook | * Membuat daftar inventaris peralatan masak dan makan * Membuat check list kondisi dan jumlah untuk setiap peralatan masak dan makan. |
| Maintenance, Manager Kantin | * Membuat jadwal pemeliharaan peralatan masak dan makan. |
| Supervisor Cook, Supervisor Kantin | * Melapor ke bagian Maintenance apabila ada kerusakan peralatan dan menindaklanjutinya. |
| Manager Kantin, Manager Maintenance | * Membuat laporan bulanan mengenai pemeliharaan, kerusakan dan perbaikan mengenai peralatan masak dan makan. |