

Рутина обхода для станции Панера:

-Чистота

- : Пол чистый (под панировочными столами, рукомойник, за и под жаровнями чисто).....
- : Стоки чистые и залиты водой.....
- :Вытяжные люки
- :Холодильник (уплатнители целые,Вытяжка чистая и температура имеет погрешность +-2.....
- :Отсутствие шели на потолках.....
- :Стены чистые.....
- :Жаровни (паддон, клапан, колёса, слайдеры).....
- :Вытяжной зонт.....

- Исправное состояние оборудование.....

- Правила мытья рук и памятки.....

- Соответствующая тайгета

- :Антибактериальное пенное мыло Р-506.....
- :Спиртовой антисептик для рук Р-504.....
- :Дезинфицирующий раствор К-214, концентрация 0,05%...

- Сроки годности

- :Замеса (7суток).....
- :Сырой продукции (+1-+4).....
- :Масла (отсутствует 5 признаков разложения жира).....

- Этикетки от производителя и ресторана есть.....

- Температура.....

- :Сырой курицы (+1-+4).....
- :Приготовленной курицы (+85).....
- :Рукомойник (+38-+42).....
- :Воды для панирование (ниже 26°C).....

- Внешний вид сотрудника

- :Униформа.....
- :Отсутствует сотрудник с симптомами заболевание.....
- :Сотрудник с порезами есть лейкопластырь и в перчатках, напримую не контактирует с продукцией.....

-: Огнетушитель (шланг целый, датчик, дата последней проверки...

-: Полотно целый и чистый.....

-: СИЗ целый и чистый.....

Теория

-Деффрост куринного п/ф

- Ввиды.....
- Процесс размораживание.....
- Температура и время.....

- Шортенинг (Масло)

- 7 врагов жира.....
- 5 признаков разложение жира

- Жаровня

- Название.....
- Объем.....
- Клапаны.....
- Фильтрация и замена шортенинга.....

-Тепловой Шкаф

-Тайгета

-Панировочная смесь

- Состав.....
- Вес.....
- Срок годность.....

Практика

-Куринный п/ф

- Min, Max.....
- Рекомендуемая время.....
- Процесс панирование.....
- Время и тем-ра жарки.....
- Время хранение в ТШ.....
- Выдержка.....

Ножки OR....

Байтсы....

Стрипсы OR...

Ножки..... Зингер....

Классик.....

Стрипсы....

Общий результат.....

ФИО _____