

Indholdsfortegnelse

0.0.1	Lukkeprocedure til køkkenet.	1
0.0.2	Lukkeproces varmt køkken.	1
0.0.3	Lukkeprocedure kold køkken.	2
0.0.4	Afkrydsningliste til lukkeprocedure	3
0.0.5	Afkrydsningliste til lukkeprocedure	3
0.0.6	Lukkeliste	3

0.0.1 Lukkeprocedure til køkkenet.**0.0.2 Lukkeproces varmt køkken.**

Når service er ovre, slukker du alt tændt udstyr. SLUK:

1. Ovnene.
2. Grill.
3. Friture (husk også at slukke vågeblus.)
4. Pommesarmer 1 og 2.
5. Begge vandbade.
6. Varmelampe.
7. Varme bro.

Lav en spand med varmt sæbevand, en karklud og en gul svamp.

Vask først bordet under flyveren - og desinficer. Flyt tallerkner m.m. ned under flyveren. Tør flyveren af og varmelampen. Tjek at fliser og vægge ikke er snavset. Er de snavsede, så tør dem af.

Rengør microovnen. Den runde tallerken fra microovnen må ikke komme i opvasken Den skal vaskes af i varmt vand og sæbe.

Vask alle bordplader af med rigeligt sæbevand. Brug svampen. Være specielt opmærksom på revner imellem bordene Husk at komme rundt på undersiden af bordet også. Herefter sprøjter du med Desinficerende spray inden du går til næste punkt.

Når bordene er rene og Desinficerende, tømmer du vinduskarmen og hylde over microovnen for bakker og sager. Alt skal være i en bakke, er det ikke i en bakke, høre det ikke til og skal fjernes ved arbejdsdagens afslutning. - stil bakkerne på venstre side af vasken så det er klar til at stille på plads dagen efter, til næste service. Tjek at der er alt hvad der skal være. Fyld op hvis nødvendig. Har i ikke mere på lager, skal du bestille mere inden du clocker ud.

På hylden over microovnen skal der være.

1. Bakke 1. Minimum 20 runde forme, 20 mos-bakker, 20 takeawaybakker og 20 låg til runde forme og bakker.
2. Bakke 2. 6 stk. salt med bunden i vejret. Salt som der ikke er taget hul på skal vende med bunden op. Der skal være 6 stk. sprayfedt med bunden i vejret. Sprayfed som der taget i brug må ikke have et låg (Smid låget ud ved ibrugtagning) 2. pakker med pinde til burgere.

I vinduskarmen skal der stå.

1. Blå bakke med 6 hele poser nachos. åbner poser hældes sammen og lukkes forsvarligt. Åbne poser tæller ikke med.
2. sorte plastpander til cheesemix.
3. træskærebrætter til Ironplate.
4. store støbjernstallerkner til ovnen.

Sluk for udsugningen.

Sørg for at frituren er rengjort på alle overflader udenpå og inden i.

Rengør bordet med pomesvarmere og rengør pomesvarmeren Husk at rengøre under bordet, hvor gasflaskerne står.

Luk vandet ud af vandbadet og rengøre vandbadet på alle overflader også afsatspladen pladen under vandbadet.

Tør varmeskabet over på alle overflader og tjek det indvendigt.

Tøm kølebordet for bakker med kød. Vacuumpak restkød og anbring det i fryseren husk datomærke. tjek lister og indvendige skuffer. Tør kølebordet over på alle udvendige flader.

Sæt grillriste og under skuffen til opvask og sørg for at grillen er ren på alle overflader.

Tjek at ovnen er tømt og ren. Sæt den til rengøring hvis det er nødvendigt Ovnens skal være ren på alle flader også imellem ovnglasset.

Vask gulvet. Sørg for at få rengjort grundigt bag ovn, grill og friture. Her falder der tit pomes og andet ned. Det skal væk hver aften. Efter gulvvask, rens afløb og stil riste til rengøring.

0.0.3 Lukkeprocedure kold køkken.

Sluk køletoppen og sluk bjørnen ved at presse nødstop ind. Film bøtter og sæt det på stikket. Tjek at alt er filmet og datomærket i marmor køleren. Tjek at lister og håndtag er rene og desinficeret.

Tjek at køleskufferne i lav køler er rene og at der er film på maden. Tjek at alle lister og overflader er rene.

Der må ikke ligge noget oven på den lave køler efter rengøring.

Tjek at vognen til opbevaring at opøser m.m. er ren invendig og udvendig.

Rengør Bjørnen med vand og sæbe.

Rengør marmorbordet og stålbordet og desinficer.

Tør melspande m.m. over med en klud så de er rene.

Sørg for at vacuumpakkerne er ryddet og ren.

Sørg for at ovnene er ren.

Tjek at alle skraldespande er rene og tømte.

Vask gulvet grundigt. Specielt i hjørneren.

0.0.4 Afkrydsningliste til lukkeprocedure

Denne afkrydsningsliste skal tjekkes, krydses af og underskrives af den ansvarlige i restauranten hver aften. Det er vigtigt at listen gennemgås slavisk og at alle afvigelser bliver rettet.

0.0.5 Afkrydsningliste til lukkeprocedure

0.0.6 Lukkeliste

Sæt flueben i alle opgaverne, når de er udført. Listen skal udfyldes og underskrives hver aften.

- Er bordene rene, er hylder, vinduskarme samt flyver ryddet og rene?
- Er alle maskiner slukket?
 1. Grill slukket ren?
 2. Friture (kig inden i) slukket og ren.
 3. Er alle gas afmonteret? Rent hvor de står.
 4. Pømmesvarmer 1. 2. slukket og rene?
 5. ovn 1. 2 og 3. Slukket og rene?
 6. vandbad 1 og 2. Slukket og ren - også under.
 7. varmeskab.slukket og ren?
 8. Varmelampe. Slukket og ren?
 9. Varmebro slukket og ren?
 10. Køletop (kold køkken) Slukket og ren?
 11. Røremaskine. Tryk nødstop ind. Slukket og ren? Tjek grundigt.
 12. gaskomfur slukket samt gasfl afmonteret og ren. Tjek slangen også.
 13. Udsugning slukket.
- Er vægge fri for fedtstæng og snavs.
- Er alle låger og skuffer i kølebordet rene og tømte? (Varmt køkken)
- Er kølebordet i koldkøkken rengjort og alle ingredienser filmet?
- Er det lave kølebord ryddet, rent både i skufferne og uden på.
- Er bordet rent og vinduskarmen fri for maskiner, udstyr og snavs.
- er affaldsspande og hvide melspande rene?
- er gulvet og afløb rent? Tjek under frituren og bag ovnen der SKAL være rent.

Lukke ansvarlig

Dato

Nu du har afkrydset hele listen og tjekket at alt er som det skal være, skal du tage et billed og sende til 91566565.

Er der fejl eller mangler på lukkelisten, noteres det her.