Plan pracy i podział ról

Krótka odprawa zespołu punktu żywienia

Miejsce / data / godziny działania: .....

Koordynator / kontakt: .....

Menu / sposób wydawania / kolejne tury: .....

Przypisz zadania, a następnie sprawdź, czy nie nakładają się w czasie. Jedna osoba może pełnić kilka funkcji tylko wtedy, gdy organizacja pracy na to pozwala. Liczba ról w tabeli nie określa wymaganej liczby pracowników.

Zadanie	Osoba	Zastępstwo / czas
Przygotowanie i rozstawienie stanowiska	.....	.....
Obsługa kuchni / kotła głównego	.....	.....
Drugie urządzenie / wariant menu	.....	.....
Przygotowanie i uzupełnianie produktów	.....	.....
Nakładanie i wydawanie posiłków	.....	.....
Napoje / kolejka / informacja dla odbiorców	.....	.....
Woda, paliwo i dostawy na zaplecze	.....	.....
Higiena, mycie, odpady i porządek	.....	.....
Dokumentacja i przekazanie sprzętu	.....	.....

Ustalenia przed rozpoczęciem

☐ Zespół wie, kto prowadzi pracę i podejmuje decyzję o przerwaniu działania.
☐ Każdy zna swoje zadanie, zastępstwo i sposób zgłoszenia problemu.
☐ Ustalono trasy uzupełniania zapasów, kolejkę i odbiór brudnych naczyń.
☐ Wiadomo, gdzie znajduje się informacja o składnikach i alergenach.
☐ Ustalono przerwy, zmianę obsady oraz zamknięcie punktu.

Najważniejsze zależności i uwagi

.....

.....

.....

Nie przydzielaj osobie wydającej gotowe posiłki równoczesnej obsługi brudnych naczyń bez rozdzielenia czynności i zachowania przyjętej procedury higienicznej.

Poradnik do formularza

Otwórz powiązany poradnik na teuvan.pl

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Zeskanuj kod lub kliknij odnośnik. Dokument informacyjny.