

## Karta Odbioru Restauracji

przez Kierownika Zmiany

### Co to jest

Służy uporządkowaniu procesu kontroli poprzez zebranie w jednym dokumencie wszystkich wymogów wobec personelu (np. wymogów dotyczących utrzymania czystości). Karta umożliwia „odhaczanie” punkt po punkcie jako zrealizowane lub niezrealizowane wszystkich elementów podlegających kontroli na podstawie Karty Odbioru.

### Zasady korzystania z Karty Odbioru

1. W pierwszej kolejności dostosuj Kartę Odbioru do twojej restauracji.
2. Twórz kolejność punktów, które będziesz kontrolował tak, by odzwierciedlała twoje poruszanie się po restauracji podczas wykonywania kontroli (byś nie musiał przemieszczać się co chwilę do nowego pomieszczenia, bo taką kolejność zawarłeś na Karcie Odbioru)

### Pamiętaj

1. Archiwizuj wypełnione karty.
2. Aktualizuj kartę jeśli wymagają tego zmiany w restauracji.