

ہدایات برائے ہیڈ شیف (Head Chef)

- 1- ہیڈ شیف (Head Chef) اس بات کو یقینی بنائے کہ کھانا معیاری، شیڈولڈ کے مطابق اور صفائی کے اصولوں کو مدنظر رکھتے ہوئے تیار کیا گیا ہو۔
- 2- تمام سٹاف کو انکی ذمہ داریوں سے واقف کروائے۔
- 3- نئے سٹاف کو ان کی ذمہ داریوں کے مطابق ٹریننگ دے۔
- 4- ملازمین کے کھانے پینے کے کھانے پینے اور سونگ کے لئے جگہ مخصوص کروائے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کو دستا، ماسک، ہینڈ کورز اور اپرن مہیا کروائے۔
- 6- تمام ملازمین کی صفائی کے ریکارڈ کو روزانہ چیک کرے۔
- 7- تمام ملازمین کے لیئے ٹوائلٹ کی سہولت مہیا کرے۔
- 8- ملازمین کی آگاہی کے لئے سادہ زبان میں ہدایات بڑے حروف میں لکھ کر کچن کے مختلف حصوں میں آویزاں کرے۔
- 9- اس بات کو یقینی بنائے کہ کام کرنے والے فوڈ ہینڈلرز کو کسی قسم کی ایسی بیماری نہ ہو جو کھانے میں منتقل ہو سکتی ہو۔
- 10- فوڈ ہینڈلرز کو ہائی ریسک فوڈ (High risk food) جیسے دودھ، دہی، گوشت اور ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ کو ہینڈل کرنا اور ان کی (Mishandling) سے ہونے والے خطرات سے مکمل طور پر آگاہ کروائے۔
- 11- خام مال کے معیاری ہونے کو یقینی بنائے۔
- 12- کچن میں ہونے والی صفائی سے متعلق پریکٹسز (Practices) پر مکمل نظر رکھے اور وقتاً فوقتاً ریکارڈ چیک کرے۔
- 13- ویسٹ ڈسپوزل کا ریکارڈ چیک کرے۔
- 14- ملازمین کی بیماری کا ریکارڈ بنائے اور اس کو مانیٹر کرے۔
- 15- بیماری کی نوعیت کے مطابق ملازمین کی کام سے چھٹی اور رپورٹ بیک (Report Back) کے لائحہ عمل کو تحریر کرے اور اس پر عمل کروائے۔
- 16- ان ملازمین کو برخواست کر دیا جائے جو ہدایات پر عمل ناکریں۔

