

Checklist keuken

Naam van persoon die de checklist afneemt: _____

Datum: _____

uur: _____

<i>Item</i>	<i>bijzonderheden</i>	<i>Check medewerker</i>	<i>Item eigenaar</i>
A: Magnetron werkbank			
1. Magnetron	Schoon en droog		
2. Garde no 1	Schoon en droog		
3. Garde no 2	Schoon en droog		
4. Garde no 3	Schoon en droog		
5. Gardehulpstukken	Schoon en droog; alles in verzamelbak.		
6. Bankoppervlakte	Schoon en droog		
7. Robocoupe	Compleet; schoon en droog		
8. Tostiapparaat no 1	Schoon en droog; geheel vrij van kruimels		
9. Tostiapparaat no 2	Schoon en droog; geheel vrij van kruimels		
10. Sorbetière no 1	Schoon en droog en gedesinfecteerd		
11. Sorbetière no 2	Schoon en droog en gedesinfecteerd		
12. Bank onderlaag	Alles schoon en droog, opgeruimd, gesorteerd en netjes;		
13. Wasbakje naast bank	Schoon en droog		
14. Blikopener:	Schoon		
15. Muurtje achterbank	Schoon en droog		
B: Snijmachine werkbank			
16. Snijmachine	Schoon en droog; staat dicht; indien nodig scherp maken		
17. Garde no 4	Schoon en droog		
18. Garde no 5	Schoon en droog		
19. Oppervlakte	Leeg, schoon en droog		
20. Wasbak en kraan	Schoon		
21. Onderlaag werkbank	Schoon en droog		
22. Koeling werkbank	Leeg, schoon en droog; indien nodig grondstoffen afgedekt		
23. Koeling deurtjes, incl. rubbers en handgrepen	Schoon en droog		
C: Uitgifte luik			
24. Oppervlakte	Leeg, staat uit; schoon en droog		
25. Warmhoudkast	Leeg, staat uit, schoon en droog		
26. Salamander	Staat uit, schoon en droog		
27. Materiaal rechtsonder ruimte	Gesorteerd, netjes, schoon en droog		

*Producten in koeling of vriezer zonder etiket mogen door andere keukenmedewerkers worden gebruikt of weggegooid

Eindcontrole gedaan door: (naam manager) _____

Geconstateerde tekortkomingen worden aangegeven door het betreffende item rood te merken en met betrokken verantwoordelijke keukenmedewerker doorgenomen.