Checkliste für Öffnung und Schließung der Küche

Betrieb: _____ **Standort:** _____ **Woche ab:** _____

Jede Prüfung abhaken, wenn sie erledigt ist. Wo eine Prüfung einen Messwert hat, etwa die Kühltemperatur, statt des Häkchens den Wert eintragen. Passt etwas nicht, Problem und Maßnahme in die Zeilen unten schreiben, bevor die Arbeit weitergeht.

Prüfung	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Beim Öffnen (vor Arbeitsbeginn)							
Kühl- und Tiefkühlgeräte: Messwerte (°C)							
Warmhalte- und Auslagegeräte in Betrieb							
Arbeitsflächen, Schneidbretter, Geräte sauber							
Handwaschplätze: Seife, Papiertücher, warmes Wasser							
Personal arbeitsfähig, saubere Arbeitskleidung							
Einstechthermometer sauber und funktionsfähig							
Ware im Lager nicht abgelaufen; Rohware getrennt							
Keine Spuren von Schädlingen							
Geöffnet von (Kürzel)							
Beim Schließen (nach dem Service)							
Speisen abgedeckt, beschriftet und datiert							
Gegarte Speisen für später kühlen ab oder im Kühlschrank							
Abgelaufene und übrige Speisen entsorgt							
Kühl- und Tiefkühlgeräte: Messwerte (°C)							
Flächen und Geräte gereinigt und desinfiziert							
Boden gereinigt, Abfall geleert, Deckel zu							
Geschirr gespült, Tücher zum Waschen getauscht							
Geräte aus, Türen und Fenster geschlossen							
Geschlossen von (Kürzel)							

Probleme und Maßnahmen (Tag, Problem, Maßnahme, Name):

_____

_____

_____

_____

_____ _____

Geprüft von der Leitung (Name, Unterschrift) Datum