後片付け点検表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 点検日 | 判定結果 | 最終確認者 | 責任者 | 報告者 |
| 令和　　年　　月　　日 |  |  |  |  |
|  |
| 確認事項 | 判定 | 備考 |
| 調理器具に肉片などの付着はない |  |  |
| 調理器具は熱湯消毒を行った |  |  |
| 調理器具が濡れていない |  |  |
| 調理器具を定められた場所に整頓した |  |  |
| まな板にはキズがなく、きれいに洗浄・消毒されている |  |  |
| 調理台やシンクは洗浄消毒されている |  |  |
| 排水口には肉片や、ゴミがたまっていない |  |  |
| 調理室の床は洗浄・消毒されている |  |  |
| スノコを洗浄・消毒し、乾燥させてある |  |  |
| 調理室の壁や扉には汚れが付着していない |  |  |
| 冷蔵庫の取っ手や、扉に汚れが付着していない |  |  |
| 調理器具の洗浄用具はボロボロになっていない |  |  |
| 清掃用具はボロボロになっていない |  |  |
| 洗浄用具や清掃用具は整頓されている |  |  |
| 冷蔵庫の温度が4°C以下に保たれている |  |  |
| 冷蔵庫内の食材には品名や消費期限日が記載されている |  |  |
| 廃棄物は仕分けられ、廃棄物場所に片付けられている |  |  |
| 明日の作業準備がされている |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 特記事項 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |