Checkliste Öffnung

Kostenlose Vorlage von All Gravy · allgravy.com/de

Standort		**Datum**	
Name		**Uhrzeit**	

0 von 23 Aufgaben erledigt

Erledigt abhaken (✓ oder x). °C: Messwert eintragen, außerhalb des Grenzwerts aus den Einstellungen wird er pink. Leere Zeilen: eigene Aufgaben.

#	Aufgabe	Erledigt	°C	Uhrzeit	Kürzel	Bemerkung
Ankommen und Sicherheit						
1	Alarm aus, Rundgang: Türen, Fenster, Schäden oder Einbruchspuren					
2	Keine Schädlingsspuren: Kot, angefressene Verpackungen, Insekten					
3	Licht, Abzug und Lüftung an					
4	Notausgänge frei und offen, Feuerlöscher an ihrem Platz					
5	Verbandskasten vollständig					
Küche						
6	Temperatur Kühlschrank 1					
7	Temperatur Kühlschrank 2					
8	Temperatur Tiefkühler					
9	Handwaschbecken: warmes Wasser, Seife, Papiertücher					
10	Arbeitsflächen und Bretter vor dem Vorbereiten gereinigt und desinfiziert					
11	MHD und Verbrauchsdatum geprüft, Abgelaufenes aussortiert					
12	Allergenkennzeichnung für Karte und Tagesgerichte aktuell					
13	Einstichthermometer funktioniert, Desinfektionstücher da					
14	Warmhaltestation vor dem Service auf Temperatur					
Service und Theke						
15	Tische, Stühle und Karten sauber, Boden gefegt					
16	Toiletten sauber, aufgefüllt, alles funktioniert					
17	Kartenterminals geladen, Wechselgeld gezählt					
18	Eiswürfelmaschine sauber, Schaufel liegt nicht im Eis					
19	Gläserspülmaschine an, Spülmittel aufgefüllt					
20	Garnituren vorbereitet und mit Datum versehen					
Team						
21	Dienstplan geprüft: alle da oder Ersatz organisiert					
22	Niemand mit Durchfall, Erbrechen oder infizierten Wunden an Lebensmitteln					
23	Kurzes Briefing: Reservierungen, Tagesgerichte, was aus ist, Allergene					

Mängel, Reparaturen, alles, was die nächste Schicht wissen muss

Geprüft von (Betriebsleitung)

Unterschrift