

盛り込み 毎日チェックリスト		責任者()
チェック表 月 日 ()		
担当者 ()		チェック
作業中	エンボスは小まめに替えていますか。(素手で食材、カップを触るのは厳禁です！)	
	ダスターの使い分けができていますか。(青・生食、緑・台拭き)	
	ごはんは弁当に詰めるとき、しっかり冷まされていますか。	
	冷蔵庫より取り出した惣菜で、使わないものを出っぱなしにしていませんか。	
	1時間に1回はローラー掛けをしていますか。	
点検	包丁は手洗いしていますか。柄の部分が汚れていませんか。	
	エアーカーテンは汚れていませんか	
	食品を直置きしていませんか。	
	加工食品、卵焼きの消費期限を確認してください。	
	電卓、計りは清潔ですか。(毎日ラップ交換)	
	開封した惣菜はD+1で使用していますか。(月曜開封で火曜日使い切り)	
	防虫ライトは切れていませんか	
	漬物は1週間で使用していますか(ザーサイ、紅しょうがを含む)	
	ダンボールを盛り込み室内に入れてませんか。	
在庫	エンボス、箸、輪ゴム、仕出し袋、容器、ビニール袋、ガムテープなど少なくなってますか	
	梅干し、えんどう、ブロッコリー、漬物など少なくなってますか	
掃除	掃除チェックリスト	
床	テーブルを動かして掃除機をかけモップで拭く。(保管庫、包材庫、更衣室)	
壁	ダスターで拭く	
冷蔵庫	庫内、パッキン、取っ手をダスターで拭き、溜まった水を捨てる	
テーブル	ダスターで拭き、アルコールスプレーをふる。側面も忘れずに	
テーブル下	ダスターで拭く。(玉どり台の下も忘れずに)	
手洗い場	スポンジで磨く。ペーパータオルカバーを拭く	
惣菜を置く台	ダスターで拭く。側面も忘れずに。	
エアシャワー	床と側面をダスターで拭く。フィルターのホコリを取る。	
連絡事項		