

Açılış kontrolleri

Bu kontrolleri günün başlangıcında yapmanız gerekmektedir. Listeye kendi kontrol maddeleriniz de ekleyebilirsiniz.

Buzdolaplarınız, soğutuculu dolaplarınız ve dondurucularınız düzgün çalışıyor

Diğer ekipmanlarınız (örnek: fırın) düzgün çalışıyor

Çalışanların durumu işe uygun ve temiz iş giysileri giymişler

Yemek hazırlama bölümleri temiz durumda (yüzeyler, malzemeler, araçlar vb.)

Yeterli miktarda el yıkama ve temizlik malzemesi var (sabun, kağıt havlu, bezler vb.)

Kapanış kontrolleri

Bu kontrolleri günün sonunda yapmanız gerekmektedir. Listeye kendi kontrol maddeleriniz de ekleyebilirsiniz

Hiçbir yiyecek kalmamış

'Son kullanma tarihi' geçen gıdalar atılmış

Kirlenmiş olan bezler temizlenmesi için ayrılmış ve yerlerine temizleri konmuş

Çöpler atılmış ve yeni çöp torbaları takılmış

Diğer kontroller

Diğer kontroller açılış ve kapanış kontrollerinden daha az sıklıkta yapılmaktadır. İdari İşler kısmındaki 'Diğer Kontroller' bölümündeki uygun yöntemleri okuyunuz. Günlüğünüzde her haftanın sonunda doldurabileceğiniz diğer kontroller ile ilgili özel bir kısım bulunmaktadır.