

SLUITINGSCHECKLIST ALGEMEEN / AFSLUITEN / AFVAL / REGISTRATIE

Naam medewerker:

Leidinggevende:

Datum:

Dienst:

Algemeen

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alle gebruikte materialen opgeruimd | <input type="checkbox"/> Geen losse voedselresten meer aanwezig |
| <input type="checkbox"/> Schoonmaakmiddelen veilig opgeborgen | <input type="checkbox"/> Bijzonderheden gemeld aan leidinggevende |
| <input type="checkbox"/> Doeken, sponzen en borstels vervangen of schoon opgeborgen | <input type="checkbox"/> Afwijkingen genoteerd |

Afval

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Afvalbakken binnen geleegd | <input type="checkbox"/> Afvalcontainers gesloten |
| <input type="checkbox"/> Nieuwe afvalzakken geplaatst | <input type="checkbox"/> Geen afval of etensresten rond achterdeur en of buitenruimte |
| <input type="checkbox"/> Buitenafval weggebracht | |

Eindcontrole / afsluiten

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Apparatuur uitgeschakeld waar nodig | <input type="checkbox"/> Sluitronde uitgevoerd |
| <input type="checkbox"/> Deuren afgesloten | <input type="checkbox"/> Alarm ingeschakeld |
| <input type="checkbox"/> Ramen gesloten | |

Registratie

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Koeltemperaturen ingevuld | <input type="checkbox"/> Corrigerende acties genoteerd |
| <input type="checkbox"/> Vriezertemperaturen ingevuld | <input type="checkbox"/> Checklist afgetekend |

Opmerkingen/meldingen:

SLUITINGSCHECKLIST KEUKEN / SPOELKEUKEN

Naam medewerker:

Leidinggevende:

Datum:

Dienst:

Keuken – Werkplekken

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Werkbanken schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Messen en keukengerei afgewassen en opgeborgen |
| <input type="checkbox"/> Werkbanken gedesinfecteerd | <input type="checkbox"/> Handgrepen, knoppen en schakelaars schoongemaakt |
| <input type="checkbox"/> Snijplanken schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Geen voedselresten op werkplekken achtergelaten |

Keuken – Apparatuur

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Fornuis schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Magnetron schoongemaakt |
| <input type="checkbox"/> Bakplaat / grill schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Frituur netjes achtergelaten |
| <input type="checkbox"/> Oven schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Apparatuur schoon achtergelaten volgens werkafpraak |

Spoelkeuken / afwas

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Vuile vaat volledig weggewerkt | <input type="checkbox"/> Vaatwasmachine leeg en schoon achtergelaten |
| <input type="checkbox"/> Schone vaat droog en netjes opgeborgen | <input type="checkbox"/> Zeefjes en filters schoongemaakt |
| <input type="checkbox"/> Spoelbakken schoongemaakt | |

Vloeren en afvoer

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Vloer keuken geveegd | <input type="checkbox"/> Afvoerputjes schoongemaakt |
| <input type="checkbox"/> Vloer keuken gedweild | <input type="checkbox"/> Geen etensresten onder of achter apparatuur |
| <input type="checkbox"/> Vloer spoelkeuken schoon en droog | |

Opmerkingen/meldingen:

SLUITINGSCHECKLIST OPSLAG / KOELING / VOORRAAD

Naam medewerker:

Leidinggevende:

Datum:

Dienst:

Koeling / vriezer

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Producten teruggezet in de juiste koeling | <input type="checkbox"/> Koelkasttemperatuur gecontroleerd |
| <input type="checkbox"/> Producten afgedekt opgeborgen | <input type="checkbox"/> Vriezertemperatuur gecontroleerd |
| <input type="checkbox"/> Koelingen netjes en gesloten | <input type="checkbox"/> Geen lekkende verpakkingen aanwezig |

Productcontrole

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Aangebroken / bereide producten gelabeld | <input type="checkbox"/> Rauw en gaar gescheiden opgeslagen |
| <input type="checkbox"/> Verlopen of onbruikbare producten verwijderd | <input type="checkbox"/> Producten niet direct op de vloer opgeslagen |

Droge voorraad / opslag

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Voorraad netjes opgeborgen | <input type="checkbox"/> Stellingen schoon en opgeruimd |
| <input type="checkbox"/> Oude voorraad vooraan / nieuwe voorraad achteraan | <input type="checkbox"/> Opslagruimte schoon achtergelaten |
| <input type="checkbox"/> Verpakkingen goed gesloten | |

Opmerkingen/meldingen:

SLUITINGSCHECKLIST RESTAURANT / BAR / TOILETTEN

Naam medewerker:

Leidinggevende:

Datum:

Dienst:

Restaurant / zaal

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tafels schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Geen servies of glazen meer in de zaal |
| <input type="checkbox"/> (kinder) Stoelen schoon en rechtgezet | <input type="checkbox"/> Geen kruimels of etensresten achtergelaten |
| <input type="checkbox"/> Banken schoon achtergelaten | <input type="checkbox"/> Vloer geveegd of gezogen |
| <input type="checkbox"/> Menukaarten / tafelstandaards schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Vloer gedweild waar nodig |
| <input type="checkbox"/> Kruidenstellen schoon | <input type="checkbox"/> Servicestation schoongemaakt |

Bar / uitgifte

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Barblad schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Uitgifteapparatuur schoongemaakt |
| <input type="checkbox"/> Spoelgedeelte schoon | <input type="checkbox"/> Aangebroke producten opgeborgen of weggegooid |
| <input type="checkbox"/> Glaswerk opgeruimd | <input type="checkbox"/> Barkoeling gecontroleerd |
| <input type="checkbox"/> Koffiemachine gereinigd | <input type="checkbox"/> Vloer achter de bar schoongemaakt |

Toiletten

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Toiletten schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Toiletpapier aangevuld |
| <input type="checkbox"/> Wastafels schoongemaakt | <input type="checkbox"/> Zeep aangevuld |
| <input type="checkbox"/> Spiegels netjes | <input type="checkbox"/> Vloer schoon achtergelaten |
| <input type="checkbox"/> Prullenbakken geleegd | |

Opmerkingen/meldingen:
