



કાફે અને રેસ્ટોરન્ટ ઓપનિંગ, ક્લોઝિંગ અને હેન્ડઓવર ચેકલિસ્ટ

સ્વચ્છ ખોલો, બરાબર બંધ કરો, કંઈ ચૂક્યા વગર હેન્ડઓવર કરો.

દરેક શિફ્ટ

- ☐ ઓપનિંગ: ફ્રિજ અને ફ્રીઝરનું તાપમાન તપાસો અને લોગ કરો
- ☐ ઓપનિંગ: પ્રેપ સપાટીઓ, કાઉન્ટર અને કોફી મશીન જંતુમુક્ત કરો
- ☐ ઓપનિંગ: સર્વિસ સ્ટેશન સ્ટોક કરો અને ચૂઝ-બાય તારીખો તપાસો
- ☐ સર્વિસ દરમિયાન: ટેબલ અને વારંવાર સ્પર્શાતી સપાટીઓ ટર્ન વચ્ચે લૂછો
- ☐ ક્લોઝિંગ: બધાં પ્રેપ વિસ્તાર અને સાધનો સાફ અને જંતુમુક્ત કરો
- ☐ ક્લોઝિંગ: ડબ્બા ખાલી કરો, ફ્લોર પોતું મારો અને શિફ્ટ હેન્ડઓવર નોંધ રેકૉર્ડ કરો

તપાસનાર-તૈયાર રેકૉર્ડ

તારીખ · ટાસ્ક · ફ્રિજ તાપમાન · કોણે પૂર્ણ કર્યું · સમય · ફાઈલ પર ફોટો

સાપ્તાહિક

- ☐ ફ્રિજ, ફ્રીઝર અને દરવાજાની સીલ ઊંડાણથી સાફ કરો
- ☐ કોફી મશીન ડિસ્કેલ કરો અને ગ્રૂપ હેડ સાફ કરો
- ☐ એક્સટ્રેક્શન ફિલ્ટર અને ગ્રીસ ટ્રેપ સાફ કરો
- ☐ દીવાલો, સ્પ્લેશબેક અને સાધનોની પાછળ ધોઓ
- ☐ સ્ટોક રોટેશનનું ઓડિટ કરો અને એક્સપાયર થયેલી વસ્તુઓ કાઢી નાખો

માસિક

- ☐ સ્ટોરેજ અને ડ્રાય-ગુડ્સ શેલ્ફ ઊંડાણથી સાફ કરો
- ☐ ફ્રિજ થર્મોમીટર તપાસો અને કેલિબ્રેટ કરો
- ☐ ફૂડ-સેફ્ટી અને સ્વચ્છતા લોગમાં ખામીઓ માટે સમીક્ષા કરો
- ☐ આઈસ મશીન અને પાણીની લાઈનો સર્વિસ અથવા ડિસ્કેલ કરો