

Vorlage Für Eine Checkliste Zur Reinigung Von Restaurants

Küchenreinigung

Aufgaben im Zusammenhang mit Küchengeräten, Arbeitsflächen und Böden.

Überprüfung der Ofentemperatur (in Grad Celsius)

Eine Zahl eingeben...

Beschreibung der durchgeführten gründlichen Reinigung (z. B. Entfernung von Fettablagerungen)

Etwas schreiben...

An welchen Stellen wurde Fettablagerung festgestellt?

- ☐ Abzugshaubenfilter
- ☐ Herdplatte
- ☐ Abluftventilatoren
- ☐ Wände
- ☐ Etage
- ☐ Keiner

Desinfektionsgrad der Spülmaschine (ppm Chlor)

- ☐ Unterhalb der empfohlenen Werte.
- ☐ Innerhalb der Reichweite
- ☐ Über der empfohlenen Menge.

Letzte gründliche Reinigung der Fritteusen.

Bild des Zustands des Kühlschranks

 Upload File

Kühlschranktemperatur (in Grad Celsius)

Esszimmer und Gästebereiche

Reinigung und Instandhaltung von Tischen, Stühlen, Böden und Toiletten in den Gästebereichen.

Anzahl der Tabellen

Sauberkeit der Tische (allgemein)

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fair
- ☐ Arm

Hinweise zum Zustand der Tischplatte (Kratzer, Flecken)

Etwas schreiben...

Sauberkeit der Stühle (insgesamt)

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fair
- ☐ Schlecht

Sind Ablagerungen auf dem Boden vorhanden?

- ☐ Lebensmittelpartikel
- ☐ Staub/Schmutz
- ☐ Verschüttete Flüssigkeiten
- ☐ Keines

Letzter Reinigungstermin für den Boden

Datum eingeben...

Anmerkungen zum Zustand des Gästebereichs

Etwas schreiben...

Reinigung der Empfangsbereiche und öffentlichen Bereiche

Aufgaben im Empfangsbereich, in den Wartebereichen sowie an den Ein- und Ausgängen.

Schichtbeginn

Uhrzeit eingeben...

Name des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin am Check-in-Schalter

Etwas schreiben...

Anzahl der verbleibenden Müllbeutel (Rezeption)

Eine Zahl eingeben...

Sauberkeit der Rezeptionstheke

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fairerweise
- ☐ arm

Zustand des Bodenbelags im Empfangsbereich

- ☐ Staub
- ☐ Flecken
- ☐ Trümmer
- ☐ Sauber

Sauberkeit der Sitzbereiche im Wartebereich

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fair
- ☐ Arm

Hinweise zum äußeren Erscheinungsbild des Haupteingangs (z. B. Beschilderung, Beleuchtung)

Etwas schreiben...

Letztes Aktualisierungsdatum des Schwarzes Bretts

Datum eingeben...

Reinigung der Toilettenräume

Gründliche Reinigung und Desinfektion aller Toiletten.

Verwendung von WC-Reiniger (in Unzen)

Eine Zahl eingeben...

Verwendung von Oberflächen-Desinfektionsmitteln (in Unzen)

Eine Zahl eingeben...

Sauberkeit der Toiletten (visuelle Inspektion)

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fair
- ☐ Schlecht

Sauberkeit der Spüle (visuelle Kontrolle)

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fair: * Messe * gerecht * angemessen * hellhäutig
- ☐ arm

Sauberkeit der Spiegel (visuelle Prüfung)

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut
- ☐ Fair
- ☐ Schlecht

Sauberkeit des Fußbodens (visuelle Inspektion)

- ☐ Ausgezeichnet
- ☐ Gut.
- ☐ Fair
- ☐ arm

Anmerkungen/Festgestellte spezifische Probleme

Etwas schreiben...

Datum der letzten gründlichen Reinigung

Datum eingeben...

Außenbereich und Gelände

Reinigung und Pflege von Außenbereichen, einschließlich Terrassen, Gehwegen und Gartengestaltung.

Füllstand des Mülleimers (1–10)

Eine Zahl eingeben...

Ist Katzenstreu vorhanden?

☐ Ja

☐ Nein

Angaben zum Welpen (falls ja)

Etwas schreiben...

Zustand von Gehwegen/Fußwegen

- ☐ Gut
- ☐ Fairerweise
- ☐ Schlechter Zustand – Reparatur erforderlich.

Foto des äußeren Zustands

 Upload File

Unkrauthöhe (in Zoll)

Eine Zahl eingeben...

Letztes Datum der Gartenpflege

Datum eingeben...

Zustand von Gartenmöbeln

- ☐ Sauber und in gutem Zustand.
- ☐ Muss gereinigt werden.
- ☐ Beschädigt – muss repariert oder ausgetauscht werden.

Wartung der Ausrüstung

Überprüfungs- und Wartungspläne für wichtige Küchen- und Speisesaalgeräte.

Letztes Datum der Ofenreinigung

Datum eingeben...

Wassertemperatur der Spülmaschine (in Grad Celsius)

Eine Zahl eingeben...

Kühlschranktemperatur (in Grad Celsius)

Eine Zahl eingeben...

Status der Eiswürfelmaschine

- ☐ In Betrieb/Funktionsfähig
- ☐ Benötigt Wartung.
- ☐ Außer Betrieb

Zustand des Fettfilters

- ☐ Sauber
- ☐ Leicht verschmutzt
- ☐ Muss gereinigt werden.
- ☐ Muss ausgetauscht werden.

Hinweise und Beobachtungen zur Wartung

Etwas schreiben...

Nächstes geplantes Wartungsdatum

Datum eingeben...

Schädlingsbekämpfung

Überwachung und präventive Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung.

Datum der letzten Schädlingsbekämpfungsmaßnahme

Datum eingeben...

Anzahl der überprüften Köderstationen

Eine Zahl eingeben...

Sind Schädlingsbefall oder -aktivitäten beobachtet worden?

- ☐ Nagetiere
- ☐ Insekten
- ☐ Vögel
- ☐ Andere
- ☐ Keiner/Keines/Kein.

Details zur Schädlingsaktivität (falls beobachtet)

Etwas schreiben...

Bereich, in dem Schädlinge aktiv sind (falls beobachtet)

- ☐ Küche
- ☐ Esszimmer
- ☐ Speicher
- ☐ Außenbereich
- ☐ Unbekannt

Fotos/Beweismittel für Schädlingsbefall (optional)

 Upload File

Art der eingesetzten Schädlingsbekämpfungsmethode

- ☐ Fangen; Fallen stellen
- ☐ Locken, Ködern
- ☐ Sprühen
- ☐ Andere

Sicherheit und Hygiene

Überprüfung der Sicherheitsvorkehrungen und Hygienevorschriften.

Füllstand der Seifenspender an den Handwaschstationen (in Zoll)

Eine Zahl eingeben...

Papierhandtuchvorrat (Rollen) für die Handwaschstation

Eine Zahl eingeben...

Überprüfte Lagertemperaturen für Lebensmittel (Kühlraum, Gefrierschrank, Trockenlager)

- ☐ Innerhalb des sicheren Bereichs
- ☐ Wert außerhalb des zulässigen Bereichs – Korrekturmaßnahmen erforderlich.

Sind die verwendeten Desinfektionsmittel geprüft?

- ☐ Korrekte Verdünnung
- ☐ Ablaufdaten überprüft
- ☐ Sicherheitsdatenblatt verfügbar

Datum der letzten Schädlingsbekämpfungsmaßnahme

Datum eingeben...

Hinweise zu etwaigen Sicherheits- oder Hygienebedenken

Etwas schreiben...

Status der Überprüfung der Feuerlöscher

- ☐ Auf dem neuesten Stand
- ☐ Muss geprüft werden.