**厨房每日检查记录表（参考）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | **检查标准** | **检查情况** | **处理办法** |
| 工作人员 | 个人卫生 | 着工作服、帽，穿戴整齐、干净、头发无外露 |  |  |
| 身体和精神状况 | 身体健康，精神状态正常 |  |  |
| 厨房 | 原材料粗加工 | 无腐烂变质和不合规的原料 |  |  |
| 蔬菜择洗规范，垃圾处置及时 |
| 荤素分板切配 |
| 原材料分盆、分筐放置，菜  筐不落地 |
| 烹调加工 | 饭菜足量足料 |  |  |
| 品种丰富 |
| 成品饭菜 | 原料、半成品、成品分别存  放，不交又污染 |  |  |
| 炊具 | 干净、整洁、无油垢 |  |  |
| 厨具 | 定位定点摆放，整齐干净 |  |  |
| 操作台 | 干净、整洁、无油垢 |  |  |
| 洗涤、消毒池 | 整洁、及时清洗、无食物残渣 |  |  |
| 下水道、地沟 | 通畅无异味 |  |  |
| 电器设施 | 开关插座 | 干净、正常、无破损 |  |  |
| 电线 | 无裸露、无破损 |  |  |