

調理実習室 終了時 チェックリスト

様

令和 年 月 日 ()
: ~ :

終了時 ご記入の上ご連絡下さい ▶内線6046

●あとかたづけ

チェック

- 1 食器 (食器棚) ・ 鍋類 (調理台下) はキレイに洗い元の位置へ戻す
- 2 全調理台の排水口 ・ 排水口中のゴミを取り除く
- 3 全調理台の引出内 ・ 引出下の道具は調理台番号とおりが確認
- 4 ふきんはキレイに洗濯をし干す
- 5 使用したまな板 ・ 包丁は殺菌庫へ入れ電源を入れる
- 6 全調理台 ・ IH コンロ上 ・ 蛇口をきれいに拭く

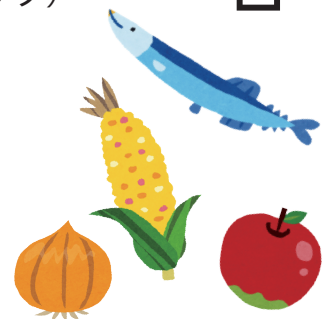
●確認事項

- 7 IH の主電源 (グリル横) を切る
- 8 椅子は元の位置 (窓側台下) へ収納
- 9 床拭き (備品のウエットシートご利用ください)
- 10 冷蔵庫内確認 (お忘れ物のないように)

●最終確認

- ★ 調理台は、キレイになっていますか？
- ★ 入口下駄箱内のスリッパは、きれいに収納されていますか？
(衛生上の為スリッパは重ね置きしない)
- ★ ごみはすべてお持ち帰りください (備付けごみ箱 4 つあり)

●連絡事項 ※破損物が出た場合終了時報告いただきます



◎係員が確認に参りますので入口壁の電話にて内線6046までご連絡下さい。