

シート24 実習室点検表

令和 年 月 日 () 点検時刻: _____ クラス: _____ 班: _____ 担当者: _____

※作業終了後に点検する。

●点検

衛生管理帳票の記録		保存食(原材料)		保存食(調理済食品)				
-----------	--	----------	--	------------	--	--	--	--

●機械・器具

小型調理用具		球根皮むき機		洗米機		合成調理機		包丁・まな板消毒保管庫	
炊飯器		ガステーブル		フライヤー		スチームコンベクションオーブン		レンジ	
焼物機		回転釜		ティルティングパン		湯沸し器		ウォーマー	
温蔵庫		冷蔵庫		製氷機		温冷配膳車		食器洗浄機	
食器消毒保管庫		蒸し器							

●清掃

準備室		検収室		下処理室		主調理室		配膳室	
洗浄室		排水溝		試食室		ゴミの処理			

●終了確認(施錠、元栓など)

準備室		検収室		下処理室		主調理室		配膳室	
洗浄室		試食室		殺菌灯		水道		ガス	
ブレーカー		トイレ							