

## Checkliste Hauswirtschaftsküche Dorf Adligenswil

### Kursleitung:

Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Tel. Nr. \_\_\_\_\_

	<b>Kursleitung</b>
1. Fenstersims gereinigt?	<input type="checkbox"/>
2. Alle Ablageflächen sauber gereinigt?	<input type="checkbox"/>
3. Kombination sauber und poliert?	<input type="checkbox"/>
4. Wasserhähne sauber?	<input type="checkbox"/>
5. Spülbeckenausguss sauber?	<input type="checkbox"/>
6. Tische gereinigt und aufgestuhlt?	<input type="checkbox"/>
7. Inventar kontrolliert?	<input type="checkbox"/>
8. Backofen, Bleche und Gitter nach Gebrauch geputzt?	<input type="checkbox"/>
9. Herdplatten fleckenfrei und poliert?	<input type="checkbox"/>
10. Pfannen innen und aussen gereinigt?	<input type="checkbox"/>
11. Boden gewischt und gründlich feucht aufgewaschen?	<input type="checkbox"/>
12. Kehrrecht und Kompost geleert?	<input type="checkbox"/>
13. Leergut mitgenommen?	<input type="checkbox"/>
14. _____	<input type="checkbox"/>

Datum: \_\_\_\_\_

Visum : \_\_\_\_\_