

Checkliste Küche Zentrum Teufmatt

Kursleitung:

Name: _____

Datum: _____ Tel. Nr. _____

	Kursleitung
1. Fenster geschlossen?	<input type="checkbox"/>
2. Alle Ablageflächen sauber gereinigt?	<input type="checkbox"/>
3. Inventar in den Schränken kontrolliert?	<input type="checkbox"/>
4. Glaskörbe auf Wagen kontrolliert und mit Haube abgedeckt?	<input type="checkbox"/>
5. Gläser sauber gereinigt?	<input type="checkbox"/>
6. Spülbeckenausguss sauber?	<input type="checkbox"/>
7. Geschirrspüler sauber gereinigt und Haube offen?	<input type="checkbox"/>
8. Steamer, Bleche und Gitter nach Gebrauch geputzt? Türen offen lassen!	<input type="checkbox"/>
9. Fritteuse Öl abgelassen und gereinigt?	<input type="checkbox"/>
10. Kühlschrank ausgeschaltet, ausgeräumt und sauber? Türe Kühlschrank offen lassen!	<input type="checkbox"/>
11. Herdplatten fleckenfrei und sauber?	<input type="checkbox"/>
12. Pfannen innen und aussen gereinigt?	<input type="checkbox"/>
13. Boden gewischt und feucht aufgewaschen?	<input type="checkbox"/>
14. Kehricht und Kompost geleert und im Containerraum Einstellhalle entsorgt (Gebührensäcke verwenden)?	<input type="checkbox"/>

15. Leergut mitgenommen?
16. Alle Abwaschkörbe richtig versorgt?
17. Alle selbst mitgebrachten Sachen eingepackt?
18. Kühlvitrine ausgesteckt und gereinigt? Rollladen bitte offen lassen.
19. Küchenkombination inkl. Waschbecken, Wasserhähnen
usw. gereinigt?
20. Schmutzwäsche zum Waschen in Zuber vor Geschirrspüler legen!
21. _____

Datum: _____

Visum: _____