

餐饮厨房设备与设施巡检表

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
1	燃气灶/炉灶	点火正常，火焰蓝色，无漏气				
2	燃气报警器	工作正常，无报警				
3	油烟净化器	运行正常，指示灯亮，定期清洗				
4	排烟风机	运行平稳，无异响，风量足够				
5	冷藏柜	温度达标，门封条完好，无结厚霜				
6	冷冻柜	温度达标，无堆积冰霜				
7	蒸箱/蒸柜	加热正常，密封圈完好，水位正常				
8	烤箱/焗炉	温控准确，无焦味				
9	微波炉	加热均匀，门开关正常				
10	洗碗机	水温≥80℃，洗涤剂充足，喷臂无堵塞				
11	消毒柜	工作正常，餐具干燥				
12	制冰机	制冰量足，冰铲清洁，无霉菌				
13	开水器	出水温度≥92℃，除垢记录完整				
14	和面机/搅拌机	运行平稳，安全罩完好				
15	切菜机/绞肉机	刀片锋利，安全开关有效				
16	榨汁机/破壁机	无漏水，刀片锋利				
17	电子秤	归零准确，每周校准				
18	温度计（食品/冰箱）	校准合格，读数准确				
19	灭火毯/灭火器	灭火毯完好，灭火器压力正常				
20	燃气管道	无漏气，无锈蚀，定期检测				
21	排烟管道	无积油，无漏烟				
22	给排水管道	无漏水，排水通畅				

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
23	水池	无堵塞，下水滤网完好				
24	操作台	不锈钢表面无锈蚀，清洁				
25	货架	稳固，无积尘				
26	设备维保记录	每台设备有保养卡				
27	设备操作规程	张贴于设备旁				
28	故障报修	故障设备挂停用牌，24小时内报修				
29	备用设备	关键设备（如冰箱）有备用或应急预案				
30	设备台账	所有设备登记造册				