

餐饮综合运营日巡检表（快速版）

序号	巡检项目	检查标准	达标(√/×)	整改人	整改完成时间
1	开店前-后厨	冰箱温度、原料效期、设备通电			
2	开店前-前厅	地面清洁、桌椅摆台、调味品补充			
3	开店前-员工仪容	工服、工牌、指甲、头发			
4	开店前-晨会	当日菜品、促销、卫生重点			
5	营业中-前厅巡场	每 2 小时检查地面、桌面、卫生间			
6	营业中-后厨卫生	操作台、地面、垃圾桶			
7	营业中-温度检查	热菜保温、冷菜冷藏、冰箱温度			
8	营业中-备料	高销量菜品提前备料			
9	营业中-服务	主动加水、撤盘、更换骨碟			
10	高峰前-人员调度	增加传菜、收银			
11	高峰后-清洁	清理桌面、地面、后厨			
12	下午-二次仪容	抽查补妆、整理			
13	下午-库存盘点	高值原料盘点，低于安全库存订货			
14	傍晚-招牌亮灯	18:00 前检查			
15	闭店前-后厨	剩余原料密封冷藏，废弃过期品			
16	闭店前-设备清洗	烤炉、蒸箱、炸炉清洗			
17	闭店前-前厅	桌椅归位，台布更换			
18	闭店前-垃圾清运	所有垃圾带出，垃圾桶清洗			
19	闭店前-关闭燃气	总阀关闭，记录			
20	闭店前-关闭电源	非必要电源关闭			
21	闭店前-门窗检查	锁闭			
22	闭店前-收银结算	现金入保险柜			
23	闭店前-填写报表	日报表、损耗表			
24	闭店前-群内汇报	向店长/经理汇报			

序号	巡检项目	检查标准	达标(√/×)	整改人	整改完成时间
25	每周-深度清洁	油烟滤网、冰箱除霜、排风扇			
26	每周-食材大检查	效期、库房整理			
27	每周-设备保养	洗碗机、制冰机除垢			
28	每月-虫害检查	粘鼠板、灭蝇灯检查			
29	每月-消防检查	灭火器、消火栓			
30	每月-员工培训	食品安全、服务礼仪			