

餐饮高峰出餐与翻台效率巡检表

巡检地点:

巡检人员:

日期: 年 月 日

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	高峰前人员到岗	晚高峰前 10 分钟，迎宾、点单、传菜、收台、后厨关键岗位到位				
2	高峰前备餐准备	主料、配菜、酱料、餐具、打包耗材准备充足，无临时补货影响出餐				
3	前厅区域准备	等位区、迎宾台、菜单、叫号设备、桌椅摆放正常				
4	后厨设备状态	炉灶、蒸箱、炸炉、饮品机、打印机、KDS 等设备运行正常				
5	等位秩序	等位区排队有序，有叫号或排队记录，无顾客长时间无人接待				
6	迎宾响应	顾客进店（ ）秒内有人接待或回应				
7	可用桌带位	有可用桌台后，（ ）分钟内完成带位				
8	落座点单	顾客落座后（ ）分钟内完成点单或扫码下单引导				
9	加单处理	顾客加单后（ ）分钟内完成确认并传至后厨				
10	订单传递	前厅订单、扫码订单、外卖订单能正常进入 POS/KDS/打印系统，无漏单				
11	后厨接单	订单进入后厨后（ ）分钟内有岗位接收或开始处理				
12	档口分工	炒制、蒸煮、凉菜、饮品、打包、出餐等岗位分工明确				
13	关键岗位在岗	晚高峰期间关键岗位无人连续离岗超过（ ）分钟				
14	档口压单	单一档口订单积压不超过品牌设定阈值，或积压持续不超过（ ）分钟				
15	后厨通道畅通	制作区、备餐区、传菜通道无明显堵塞、堆物或人员聚集				
16	堂食外卖分区	堂食、外卖、打包餐品分区清晰，无混放、错拿风险				
17	出餐口秩序	出餐口餐品摆放有序，按桌号/订单号清晰区分				

18	出餐口堆积	成品在出餐口停留不超过（ ）分钟；超过应有人跟进				
19	核单准确	出餐前核对桌号、菜品、数量，无漏菜、错菜、错桌				
20	传菜响应	餐品到达出餐口后，传菜员（ ）分钟内取餐				
21	外卖取餐区	骑手在指定区域等候，不进入后厨，不阻塞出餐口				
22	顾客催单处理	顾客催单后（ ）分钟内有回应，并跟进后厨或出餐口状态				
23	异常订单处理	漏菜、错菜、退菜、超时订单有记录并及时处理				
24	撤盘及时性	顾客用餐过程中，空盘、骨碟、垃圾及时处理，不堆满桌面				
25	顾客离席识别	顾客离席后，服务员（ ）分钟内发现并开始清台				
26	清台完成	开始清台后（ ）分钟内完成撤餐、擦桌、整理座椅				
27	桌台复位	桌面、餐具、座椅、地面整理完成，达到可再次接待状态				
28	空桌不可用	空桌因未清理、未复位导致不可接待时间不超过（ ）分钟				
29	区域清洁	用餐区地面、桌面、通道无明显垃圾、油渍、汤水长时间未处理				
30	高峰复盘记录	晚高峰后记录压单、出餐慢、清台慢、投诉等问题，并明确整改责任				