

餐饮门店开业前准备巡检表						
门店名称：_____		巡检日期：____年__月__日		巡检人：_____		店长：_____
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
一、人员准备						
1	员工到岗	按当日排班表准时到岗，无迟到缺岗，人数满足开业需求				
2	健康证持证	上岗员工均持有效健康证明，无过期，证件在店备查				
3	员工晨检	无发热、腹泻、咳嗽及手部化脓性伤口，晨检记录当日填写				
4	后厨仪容	后厨及打包人员规范佩戴工帽、口罩，头发不外露，工服洁净				
5	手部卫生	上岗前按「六步洗手法」清洗消毒，指甲短洁，不戴戒指手表				
6	前厅仪容	前厅员工工牌佩戴端正，工服整洁，鞋袜符合规范				
二、设备检查						
7	冷藏冷冻温度	冷藏 0~5℃、冷冻≤-18℃，温度正常并记录，无超温				
8	燃气与灶具	燃气阀门开启无泄漏，燃气报警器正常，灶具点火正常				
9	热厨设备预热	蒸箱、烤箱、蒸饭车、汤锅按时段提前开机，达到备餐温度				
10	饮品与制冰设备	制冰机、咖啡机、饮料机清洁无异味，制冷/出水正常				
11	排烟新风空调	抽油烟、新风、空调提前开启，运行正常无异常噪音				
12	消毒/洗碗设备	消毒柜/洗碗机运行正常，餐具消毒到位（红外≥120℃或余氯 250mg/L）				
13	收银点餐系统	POS、扫码点餐、叫号、打印机联网正常，小票纸充足				
14	菜单与价签	堂食菜单、电子屏、价签与系统价格一致，无错标漏标				
三、物料备齐						
15	食材备货量	按预估客流与销售数据备足食材，主推及高销菜品无缺货				
16	食材效期与先进先出	原料在保质期内，标签清晰，先进先出摆放，无变质				
17	到货验收	当日到货食材完成验收登记，感官与温度合格，索证索票齐全				
18	调料备齐	常用调料、酱汁按标准补足，开封调料标注启用时间，无过期				
19	餐具备足	消毒餐具数量满足高峰需求，无破损、水渍、油渍				
20	一次性用品与封签	打包盒、打包袋、纸巾、吸管备足，外卖封签充足可用				
21	备用金与支付	备用金金额清点无误，现金及各扫码支付渠道测试正常				
四、清洁卫生与食安						
22	前厅清洁	地面、桌椅、台面干净无杂物、无水渍，餐位摆台整齐				
23	后厨清洁	地面、操作台、水池、砧板清洁，无积水积油、无隔夜残留				
24	卫生间	无异味，地面干燥，洗手液、纸巾充足，镜面洁净				
25	三防设施	挡鼠板（高度≥60cm）在位、灭蝇灯开启、纱窗完好，无鼠迹虫害				
26	垃圾清运	营业前清运垃圾，垃圾桶加盖、无满溢、无异味				
27	留样与消毒记录	食品留样每样≥125g、冷藏≥48小时（如适用），消毒/清洁记录完整				
五、开业就绪						
28	证照公示	营业执照、食品经营许可证、员工健康证在明显位置公示齐全				
29	消防安全	灭火器在有效期、压力指针在绿区，安全出口与通道畅通无堆放				
30	班前会与分工	准时召开班前会，同步当日主推、沽清(86)、预订及客流，各岗位分工明确				
评分与合格线						
满分 60 分（30 项×2 分）。合格线：总分≥54 分（90%）视为开业准备合格。						
未达标项须在「问题说明」栏注明，并明确整改责任人与完成时限，营业中或闭店前复核。						
巡检人签字：_____			店长签字：_____		整改完成确认：_____	