

Küche - Checkliste Schichtende

Reinigung, Lagerung und Sicherheit nach dem Service.

Datum _____ Schicht _____ Verantwortlich _____

1. Lebensmittel sichern

Ziel: Nichts verderbt über Nacht, alles ist nachvollziehbar.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Reste abdecken, beschriften, kühlen	Datum + Inhalt, schnell herunterkühlen.
☐	Kühlräume ordnen	Roh unten, gegart oben, nichts auf dem Boden.
☐	Temperaturen abends eintragen	Kühl- und Tiefkühlgeräte dokumentiert.

2. Reinigung

Ziel: Die Küche ist nach Reinigungsplan sauber.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Arbeitsflächen und Bretter reinigen	Reinigen, desinfizieren, trocknen lassen.
☐	Geräte reinigen	Herd, Grill, Ofen, Schneidemaschine nach Vorgabe.
☐	Boden und Abflüsse reinigen	Keine Essensreste, Gullys frei.
☐	Spülmaschine leeren und Filter reinigen	Maschine aus, Tür offen zum Trocknen.

3. Müll

Ziel: Abfälle sind getrennt und aus der Küche entfernt.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Abfall trennen und rausbringen	Bio, Restmüll, Wertstoffe, Altfett.
☐	Behälter reinigen	Neue Beutel eingesetzt.

4. Sicherheit

Ziel: Beim Verlassen ist alles aus und sicher.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Geräte ausschalten	Herd, Ofen, Fritteuse, Abzug – Sichtkontrolle.
☐	Gas abstellen (falls vorhanden)	Hauptahn nach Vorgabe.
☐	Bestellbedarf notieren	Fehlende Ware für die Bestellung eintragen.

Mitarbeiter _____

Schichtleitung _____



Digital abhaken
– kostenlos
testen