**PHIẾU KIỂM TRA PHÒNG THỰC HÀNH BẾP**

**(Dành cho sinh viên sau khi học thực hành)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Khu vực** | **Chi tiết yêu cầu** | **Đạt** | **Không đạt** |
| **Sàn**  | Được quét sạch, lau chùi cẩn thận, không có dấu thức ăn lưu lại |  |  |
| **Thùng rác** | Rác đã được đổ sạch |  |  |
| Thùng rác được thay bao đựng rác mới |  |  |
| **Tường** | Gạch men ốp tường sạch không có vết ố, không bị dính thức ăn sau khi chế biến |  |  |
| **Bồn rửa chén** | Được chùi rửa sạch |  |  |
| Không có rác, lược rác được dọn sạch  |  |  |
| **Khăn lau** | Đã được giặt sạch |  |  |
| Treo vào đúng nơi đã quy định |  |  |
| **Kệ inox**  | Bề mặt được chùi rửa sạch |  |  |
| Các góc, các kẻ của kệ sạch khộng có bụi dơ, thức ăn thừa không lưu lại |  |  |
| **Bàn inox** | Sau giờ học bàn chế biến được vệ sinh sạch |  |  |
| Mặt, các góc cạnh, chân bàn được vệ sinh sạch |  |  |
| Các khe hở giữa bàn được vệ sinh sạch không có thức ăn, gia vị còn lưu lại  |  |  |
| **Hộc bàn inox** | Lau chùi sạch |  |  |
| Các góc kẻ của hộc tủ sạch không có bụi, không có thức ăn lưu lại, không có gián, hoặc côn trùng khác |  |  |
| **Dụng cụ**  | Đã được vệ sinh sạch |  |  |
| Đặt đúng vào nơi đã quy định |  |  |
| **Đồ gia vị** | Đặt đúng vị trí đã quy định |  |  |
| **Lò nướng** | Đã được vệ sinh sạch bên ngoài |  |  |
| Đã được vệ sinh sạch bên trong, không có thức ăn lưu lại |  |  |
| **Bếp gas công nghiệp** | Bề mặt bếp được chùi rửa, vệ sinh sạch |  |  |
| **Bếp gas gia đình** | Bề mặt bếp được chùi rửa, vệ sinh sạch |  |  |
| Không còn lưu lại thức ăn trên mặt bếp |  |  |
| **Lò viba** | Được chùi rửa cẩn thận sạch sẽ bên trong, bên ngoài |  |  |
| **Tủ lạnh** | Được chùi rửa cẩn thận sạch sẽ bên trong, bên ngoài |  |  |
| **Tổng quan** | Phòng sạch sẽ không còn mùi hôi |  |  |

 Ngày……. tháng …… năm 20

Giảng viên