

# 경성합바그 매장 점검 Check list

매장명 :

작성자 :

NO.	Check Point	Score				Opinion(의견)	Improvements(개선사항)
민짜							
1	민짜 해동방법 준수 여부 [D-2 냉장 해동]						
2	민짜 보관 상태 [냉동 / 냉장 / 선입선출 / 유통기한]						
3	민짜 반죽 상태 [외관 상 변질 / 향 / 핏물 / 이물]						
4	민짜 반죽 재료 [양파 찹 굶기 / 계란 / 마늘]						
5	민짜 조리 레시피 준수 [중량 / 그리들 / 오븐(온도, 시간) / Flambee / 온장고]						
6	조리 패티 운영 실태 [D+1 고기 / 실온 방치 / 냉장 패티 재사용]						
7	조리 패티 익기 정도 [내, 외부 익힘 정도]						
개인 위생							
8	주방 유니폼 착용 [유니폼 / 위생모 / 주방화]						
9	주방 유니폼 청결도						
10	주방 위생용품 구비 여부 [마스크 / 위생장갑 / 손 세척제 / 손 소독제]						
11	매장 전체 인원 보건증 유무						
12	홀 유니폼 착용 여부 [유니폼 / 앞치마]						
13	홀 유니폼 청결도						
14	홀 위생용품 구비 [손 세척제 / 손 소독제]						
15	직원 개인 위생 [문신 / 손톱 / 액세서리 등]						

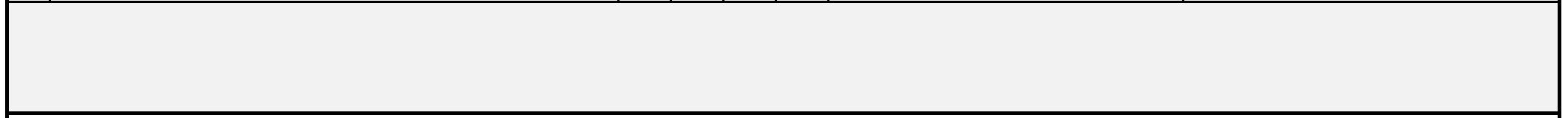
식자재

16	용도별 보관 상태 확인 [사용, 프랩, 보관(재고)]					
17	유통기한 [선입선출]					
18	냉장, 동고 적정온도 유지 상태 [실온 / 상온 / 냉동 / 냉장]					
19	변질 쉬운 제품류 상태 [크림, 로제, 크림데미, 단호박, 등 신선제품]					
20	토픽냉장고 위 소스 변질 상태 [단호박 / 크림 / 로제 / 크림데미]					
21	식자재 재사용 여부					
22	튜브용 소스 상태 확인 [크림치즈드레싱 / 어니언소스 / 크림데미소스]					
23	야채류 사이즈 적정 규격					
24	식자재 소분(프랩) [당일 사용분 당일 소분]					
25	폐기 준수 여부 [피자 / 숙주 / 양파참 / 셀러드 D+2 폐기]					
26	샐러드 [비트 물 빼기 / 변질 여부 / 사용 후 밀봉]					
27	소스 층 분리 현상 [충분히 잘 섞어 사용하는지]					
28	야채류 튀김 후 익힘 여부 [감자, 마늘, 단호박]					
29	식재료 구분, 구획 보관 및 재고 확인 [항시 70%이하 적재]					
30	식자재 외부 사입 여부					
31	직원 식사용 식자재 구분 여부 [영업용과 직원 식사용 식자재 구분 사용]					

주방 기물

32	냉장, 동 장비 청결도 [적정온도 / 성에 제거 / 내, 외부 이물 제거 등]					
33	접시 워머기 청결도					

34	온장고 청결도 [적정온도 / 기름 때 / 이물 등]					
35	튀김기 청결도 [청소상태 / 기름 교체 주 2회 / 뚜껑 / 산가 3.0]					
36	그리들 청결도 [주 1회 청소]					
37	3구, 8(10)구 화구 청결도 [스텐 틀 / 쇠틀]					
38	아래틀 청결도 [그리들 / 3구 / 8(10)구 화구]					
39	오븐 청결도 [고기 오븐 / 피자오븐]					
40	싱크대 청결도 [세척싱크대 / 싱크대]					
41	밥통선반 청결도 [윗선반 / 아랫선반]					
42	전자레인지 청결도					
43	낮은 서랍 냉장고 청결도 [내, 외부 청결도]					
44	밥솥 청결도					
45	기타 기물 청결도					



주방 집기

46	양배추 슬라이서 세척 상태					
47	수전 노후화 여부 [주방 2 / 홀 1]					
48	빳드 종류별 세척 상태 및 구분 사용 여부					
49	피자 집기류 상태 확인 [피자팬 / 판 / 서버 / 가시로라 / 커팅칼 / 실리콘지]					
50	치즈 그라이터 청결도 [일 1회 청소]					
51	뚝배기 청결도 [뚝배기 / 파스타뚝배기 / 클래식 뚝배기]					
52	밥그릇, 샐러드볼 청결도					
53	냄비 및 후라이팬 청결도					

54	도마 세척 상태 [용도 구분사용]					
55	칼 청결도 [사용 후 세척 및 일 1회 소독]					
56	온스국자 청결도 [1회 사용 시 세척 / 재사용 금지]					
57	휴지통 청결도					
58	튀김 접시 핸들링 여부					
59	폐유 별도 보관 유무					
60	핸드 믹서기 청결도 [사용 후 바로 세척]					
61	튜브(소스통) 청결도 [세척 전 재사용 여부 금지 / 상태]					

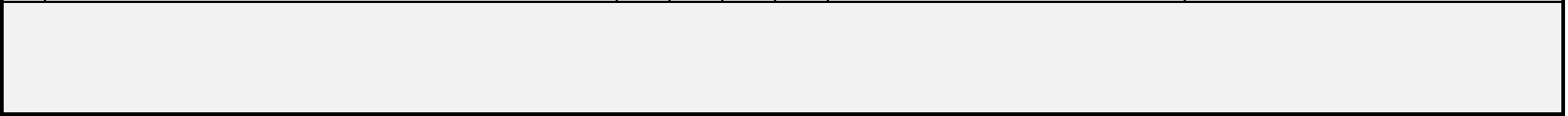
주방 기타 위생

62	실온 식자재 및 부자재 정리정돈 상태					
63	바닥 청결도					
64	각종 선반대 청결도 [배식대 / 배식대 윗선반 / 다단식 / 토핑 윗 선반 / 세척싱크대 선반]					
65	배수구 / 그리스트랩 [덮개 구비 / 청결상태 / 주 3회 청소]					
66	주방용 타월 세척 및 구분 사용 [ 손 닦는용 / 다용도용 / 뚝배기용 / 청소용]					
67	주방 앞 유리창 청결상태 [매일 마감 시 청소]					
68	세척 후 보관 용기 청결도					
69	후드 및 급, 배기구 청결도 [기름 때 및 지든 때 / 주 1회 청소]					
70	집,기물 유지관리 노후/파손 여부					
71	개인물품 구분 보관 [주방 내 담배, 화장품, 약 등 보관금지]					
72	식자재별 라벨링 [개봉, 소분, 반품, 소독 등]					
73	물품별 구분 보관 [식자재, 부자재, 세제, 소독제 등]					



홀 식자재(에이드존)

74	타임 보관 상태 [냉장 보관 / 물에 넣어 보관]					
75	레몬 보관 상태 [자르기 전 / 자른 후]					
76	개봉 베이비 슈 [수분 제거 여부]					
77	레몬수 교체 및 물병 세척 [기준 주 3회]					
78	각종 식자재 보관 준수 여부 [레몬 / 시럽 / 레드커런트 / 리플잼]					
79	음료 보관상태					
80	맥주 케그 냉장보관 여부					
81	피클, 할라피뇨 혼합물 준수 [ 3:1 혼합]					
82	깍두기 보관 상태					



홀 기물

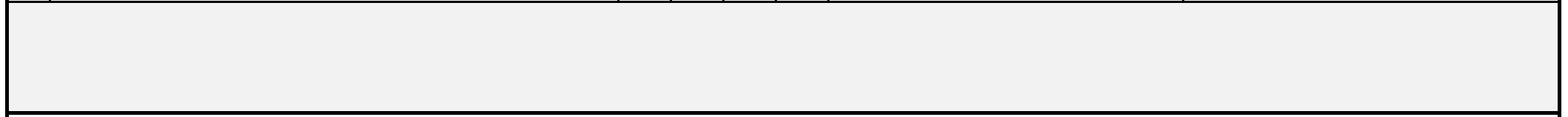
83	반찬냉장고 청결도 [청소 상태, 집기 용도 구분 사용]					
84	제빙기 및 얼음삼 청결도 [제빙기 주 2회 청소]					
85	소독기 청결도 [주 1회 청소]					
86	토핑냉장고 청결도 [성에제거, 외관상 이물 제거]					
87	쇼케이스 청결도 [주 1회 청소]					
88	홀 25BOX 청결도 [식자재 보관상태 및 성에 제거]					
89	에이드 존 청결도 [정리정돈 / 바닥 찌든거림 / 쓰레기 방치 등]					
90	싱크대 청결도					

91	맥주기기 청결도						
92	조명, 냉/냉방기, DID등 정상 유무 및 청결도						
93	포스기 청결도 [메인포스 / 오더포스 / 기타]						
94	정수기 청결도 [점검 주기 / 물통 비우기]						



홀 집기

95	PCबाट드 확인 [용도 구분 사용 / 미세척 재사용 금지]						
96	이나감 여부 [에이드잔 / 물병 / 아기컵 / 물잔 / 앞접시]						
97	라탄수저통 청결도 [이물(음식물 / 먼지 등)]						
98	분류통 청결도 [먼지 제거]						
99	냅킨 꽃이 [냅킨 향시 구비]						
100	소도와 청결도 [먼지 및 이물, 피크타임 외 뚜껑 닫음 조치]						
101	식판 청결도 [앞면 / 뒷면 / 옆면]						
102	식기류 핸들링 여부 [식기세트, 종기, 앞접시, 컵류, 피자서버]						
103	아기의자 청결도 [좌석, 앞 받침대, 몸통]						
104	에이드 펌프 상태 [매일 마감 시 세척]						
105	메뉴판 상태 [정리정돈 / 손상도 / 이물 등]						



홀 위생

106	배식대 청결도 [음식물 및 이물 제거]						
107	바닥 청결도 [쓰레기 / 찌든거림 여부]						

108	테이블 및 의자 청결도					
109	유리창 및 거울 청결도					
110	대기석 유무에 따른 청결도					
111	카운터 정리정돈					
112	상, 하부장 정리정돈					
113	블라인드 유무에 따른 청결도					
114	청소도구 관리 여부 [빗자루 / 쓰레받이 / 밀대 / 쓰레기통]					
115	반찬류 청결도 [피크타임 외의 반찬 미리 세팅 여부]					
116	행주, 린넨 용도별 구분 사용 및 세척 [테이블용, 음식기물용, 청소용]					
117	핸드싱크 지정 여부 [손소독제 구비]					
118	기타 장소, 물품 청결도					

설거지

119	설거지 유니폼 확인 [위생모 / 앞치마 / 장화]					
120	뚝배기 세제 사용 여부 [뚝배기 3종 세제 사용 X / 수세미 구분 사용]					
121	정리정돈 [다단식 선반 / 식기싱크대 상부선반 / 싱크대 하부 / 짬통]					
122	식기세척기 물 교체 주기 [1일 2회(오전 / 오후)]					

서비스

123	고객 기본 응대 자세 [친절 / 미소 / 즉각적인 응대 등]					
124	고객 입, 퇴장 시 인사 여부 [어서오세요 경성입니다 / 감사합니다 안녕히가세요]					

125	웨이팅 시 서비스 [대기명단 사용 / 빠른 고객 응대 여부]						
126	메뉴별 특성 숙지 여부 [이해도 / 교육 / 설명 등]						
127	고객 편의 물품 구비, 사용 여부 [냅킨 / 물티슈 / 앞치마 / 아기의자 / 아기 식기류]						
128	고객 접점 시 응대 자세(서빙) [미소 / 똑배기 조심, 불편 및 필요하신 사항 있을 시 불러주세요 등 멘트]						
129	고객 접점 시 응대자세(계산) [미소 / 맛 / 만족도 / 불편사항 등에 대한 체크 멘트]						

보관 서류 목록

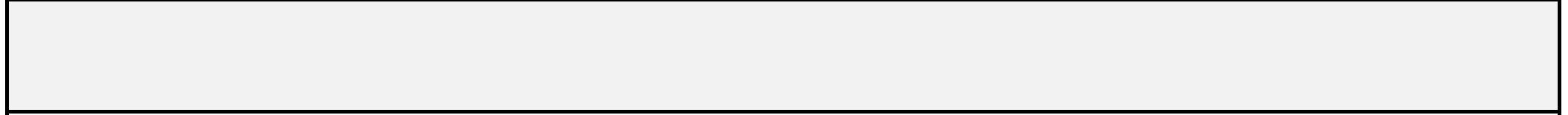
130	영업신고증						
131	원산지 표시판 및 증빙서류						
132	입고품 검수, 반품 기록 list						
133	매뉴얼, 레시피						
134	주방 Check list						
135	홀 Check list						
136	직원 교육 Check list						
137	보건증 관리대장 [관리자 외 직원 및 파트타이머 근로계약서]						
138	매장 안전 점검류 Check list						
139	매장 청소 점검류 Check list						

기타

140	구급상자 구비 여부						
-----	------------	--	--	--	--	--	--

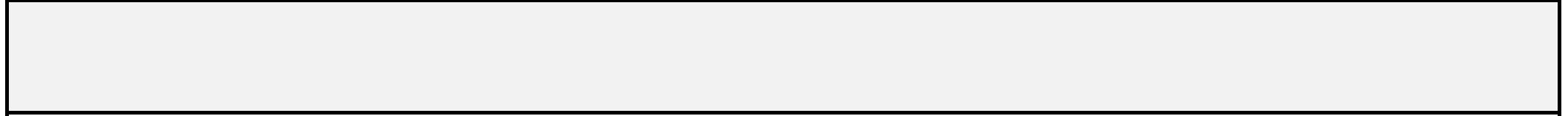


141	해충 예방, 관리 여부						



메뉴

142	고객에게 제공 되는 시간 [적정 시간 15분 이내]						
143	메뉴 조리 레시피 준수 여부						
144	식식 평가 [패티 / 소스 / 맛 / 정량 등]						



특이사항

145	상권 특이사항 [유동인구 / 이슈 / 타 매장 현황 등]	
146	매장 내 특이사항 [AS / 추가 구매 여부]	
147	매장 인원 세팅	
148	광고 및 홍보물 상태 및 청소 상태 [배너 / DID / 라이트패널 등]	



사진 및 자료 첨부



종합 의견