

# 教學廚房清潔標準（值日組）

第（ ）週 日期： 年 月 日

項目一	工作內容			第 組
買菜、配菜	上課前的買菜與配菜工作			
項目二	工作內容			第 組
示範區	示範區之廚台所有器具、排油煙機與示範器材清潔及歸位盤點。			
示範區	示範區地板清潔（須先掃地再以薄洗衣粉水拖地）。			
示範區	桌椅擦拭乾淨且排放整齊。			
稱量區	稱量台與周邊工作區擦拭乾淨並拖地			
項目三	工作內容			第 組
地板	實習區前後地板及垃圾桶周圍之地板清潔（須先掃地再以薄洗衣粉水拖地）。			
洗碗精	加 9 組洗碗精、調味料與沙拉油。			
冰箱、發酵箱與烤箱等	冷藏庫、冷凍庫、發酵箱、電烤箱、蒸烤箱與保溫櫃之門面與把手之清潔（需用清潔劑洗擦）。			
更衣室	（須掃地）			
垃圾處理	倒垃圾（需將所有的垃圾裝置大垃圾袋，並做好廚餘與一般垃圾之分類後方可至垃圾場丟置）。			
項目四	工作內容			第 組
截油槽	截油槽清潔。 * 請注意：須將所有清潔工作完成後才可清洗截油槽。 1、戴上手套，打開槽蓋，將垃圾撈出。 2、將提籃取出噴白博士清潔劑後至洗菜區之水槽刷洗乾淨。 3、噴白博士清潔劑後刷洗槽壁，並將水龍頭打開、放水。 4、將刷洗乾淨之提籃歸位，蓋上槽蓋，回覆原狀。 5、將截油槽周圍環境清理乾淨。			
刷洗水溝	實習教室水溝清潔。 刷洗順序：地板清洗乾淨後→掀開水溝蓋→刷洗→蓋回溝蓋回覆原狀→水溝旁地板再以拖把繞行一周擦乾。			
認 清 潔 確 章	管理老師簽章		授課教師簽章	實習小老師簽章
備 註	1、清潔完畢，待授課老師認可後，值日組人員繳回本單後才可離開。 2、本表記錄完畢，將提供任課老師參考。			