

実習室1 片付け・清掃作業確認リスト(お客様用)

★次に利用される方が気持ち良く利用できるよう、お客様のご理解・ご協力をお願いいたします★

	項目	内容	備考
【職員立会いにて】 利用開始前	1 備品・貸出品の確認	・掃除用具、水切りカゴ、排水溝ゴミ受けネット等は事前にご用意しておきます。 ・包丁・キッチンバサミ等の刃物は受付にて貸出いたしますので、受付までお越しください。	棚にある食器・調理器具等は洗ってからご使用ください。
	2 使用機材の確認	・必要に応じて、IH調理器や講師用手元カメラ&モニターなどの使用方法をご説明します。 ・炊飯器は指定のコンセントをご使用ください。	換気は常にスイッチオンの状態にしておいてください。
片付けを始める前に・・・		空気の入れ替えのため窓を開けてください。	受付(事務室)内線番号: 321.322.324
利用後【職員立会いにて】	1 備品・貸出品	使用した食器・調理器具等はきれいに洗って、水気を拭き取り、食器棚にしまってください。但し、まな板と木製の調理器具など乾燥しにくいものは調理台の上を広げて乾燥させてください。	
	2 貸出品	きれいに洗って、水気を拭き取り、乾燥させてください。貸出数と返却数が合っているか確認をお願いします。	
	3 調理台(シンク)	特に次の点は必ずお掃除をお願いします。 ①排水溝のゴミ受けネットをはずし、ゴミ受けを洗う ②シンク周りの拭き上げ(水滴を残さないように) ③シンクのカバーを使った場合、カバーもきれいに拭く	シンクのカバーは開けておいてください。排水溝ネットは、汚れてなくても、必ずはずしてゴミ受けを洗ってください。
	4 調理台(IH調理器)	特に次の点は必ずお掃除をお願いします。 ①IH調理器周辺の拭き上げ(油はねや水滴を残さない) ②IH調理器のカバーを使った場合、カバーもきれいに拭く	IH調理器のカバーは開けておいてください。
	5 調理コーナー	特に次の点は必ずお掃除をお願いします。 ①床の清掃(ホーキでゴミを取り、モップで水拭き) ②調理台・イスをきれいに拭く	床は、必ずモップで水拭きしてください。
	6 試食コーナー	特に次の点は必ずお掃除をお願いします。 ①床の清掃(ホーキでゴミを取り、モップで水拭き) ②テーブル・イスをきれいに拭く	床は、必ずモップで水拭きしてください。
	7 掃除用具	モップはきれいに洗い、水切り器(専用バケツ)にて水気をよく切り、室内窓際に干してください。	バケツの水は調理台シンクには流さず、そのままにしておいてください。後ほど職員が処理します。
	8 ゴミ・忘れ物チェック	排水溝ネットも含め、*ゴミはすべてお持ち帰りください。冷蔵庫・オープンレンジの中や引き出し内等に忘れ物がないかもご確認ください。	特に、棚や引き出しの中には忘れやすいのでご注意ください。
ここまでお済みになりましたら・・・		職員にて確認させていただき、OKでしたら片付け・清掃は終了となります。 忘れ物のないようお帰りください。ご利用ありがとうございました！	
職員にて行います	1 衛生管理	①シンク排水溝・ゴミ受け等に除菌スプレーをする ②スポンジ・スポンジラック・まな板等の漂白 ③包丁の除菌・消毒→乾燥後、事務室に収納	排水溝のゴミ受けや菊割れゴムは必ずしておき、内部を乾燥させること。特にスポンジに水分が残っているとカビるので注意。
	2 食器棚&収納庫	中を乾燥させるため、必要に応じて扉を開放する	少しの水分でも臭いやカビの原因となるので注意。
	3 掃除道具の片付け	①ホーキ、ちりとり等を手洗い場横の収納庫にしまう ②モップ用バケツの汚水をSKのシンクに捨て、中をきれいに洗い、実習室1にて乾燥させる→翌日以降に収納庫へ	汚水はSKにて処理すること。
翌日	全体チェック	①食器・調理器具等は完全に乾いてから棚にしまう ②食器棚&収納庫の扉を閉める ③室内・調理台等が全てきれいになっているか再度確認！	換気は常時つけておく。換気スイッチがオフになっていたらオンにしてください。

※ユニコムでの廃棄をご希望のお客様にはゴミ袋を販売しております。(処理費込み1枚¥500)