

Food service daily checklist

(Hindi)

भोजन सेवा प्रतिदिन की चेकलिस्ट

नाम _____ तारीख _____ समय _____

N/O=पालन नहीं किया, N/A=लागू नहीं

A. हाथ धोना और व्यक्तिगत स्वच्छता		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
1	हाथ धोने के सिंक जाम नहीं हैं। हाथ धोने के सिंक के पास साबुन, तौलिया है, और उसमें गर्म और ठंडा पानी है।					
2	कर्मचारी अपने हाथ कई बार धोएं और हाथ धोने की उचित प्रक्रिया का पालन करें (20 सेकंड)। ग्लव्स पहनने से पहले हाथ धोएं।					
3	कर्मचारियों को खाने के लिए तैयार (रेडी टू ईट) और परोसने के लिए तैयार (रेडी टू सर्व) भोजन को बिना ग्लव्स पहने नहीं छूना चाहिए।					
4	भोजन तैयार करने के स्थल पर खाना, पीना और तंबाकू का प्रयोग ना करें।					
5	व्यक्तिगत चीजों को खाद्य भंडारघर और तैयारी करने के क्षेत्रों से दूर रखें।					
B. संक्रमण से सुरक्षा		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
6	कच्चा भोजन पके हुए और खाने के लिए तैयार (रेडी टू ईट) भोजन से नीचे और दूर रखना है।					
7	सारे भोजन का ज़मीन से कम-से-कम छह इंच ऊपर भंडारण करें।					
8	फ्रिज में रखी गई भोजन सामग्री सही क्रम में एक के ऊपर एक कर के रखी गई है।					
9	सभी खाद्य सामग्री ढ़क कर या लपेट कर भंडारित की गई है।					
10	भोजन को स्पर्श करने वाली सतह साफ़ और किटाणु मुक्त(सैनिटाइज़) की गई हैं, जिसमें क्लीन-इन-प्लेस उपकरण भी शामिल हैं।					
11	पोंछने वाले कपड़ों का सही तरह से प्रयोग किया जा रहा है और उन्हें उन्हें सैनिटाइज़िंग (किटाणु मारने वाले) घोल में संग्रहित किया जा रहा है।					
12	एक खाद्य पदार्थ से दूसरे तक दूषण रोकने के लिए भोजन की तैयारी वाली टेबलों और बुफ़े लाईंस पर निगरानी रखनी है।					
C. समय और तापमान		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
13	भोजन आवश्यक आंतरिक तापमान तक पकाया गया है।					
14	भोजन को 15 सेकंड के लिए 165° F पर दोबारा गर्म किया गया है जिस से वह गर्म बना रहे।					
15	खाद्य पदार्थ तेजी से ठंडा - दो घंटे में 135° से 70° और चार घंटे में 70° से 41° या चार घंटे में कमरे के तापमान से 41° तक किया गया ।					
16	ठंडा करने के लॉग का प्रयोग किया जाता है।					
17	गर्म बनाए रखने के लिए - भोजन को 135° F या उस से अधिक तापमान पर रखा जाता है।					

Last updated September 2024

Food service daily checklist

(Hindi)

भोजन सेवा प्रतिदिन की चेकलिस्ट

C. समय और तापमान		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
18	ठंडा बनाए रखना - भोजन को 41° F या उस से कम तापमान पर रखा जाता है।					
19	भोजन पर तारीख मार्क होती है। भोजन पर उस दिन की तारीख डालें जिस दिन वह तैयार किया गया है।					
20	सात दिन से ज्यादा पुराना भोजन हटा दें।					
21	भोजन का तापमान जाँचने के लिए थर्मामटर का प्रयोग किया जाता है।					
22	भोजन को उपयुक्त तापमान पर प्राप्त किया जाता है।					
23	स्वीकृत विगलन तरीकों का उपयोग किया जाता है।					
D. अनुमोदित स्रोत		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
24	कर्मचारियों को डिलीवरी करने वालों को फॉलो करना चाहिए और उन पर नज़र रखनी चाहिए।					
25	उत्पादों का छेड़छाड़, टूटी सील और पाउडर या तरल अवशेष के संकेतों के लिए निरीक्षण किया जाता है।					
E. रसायन		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
26	ज़हरीले रसायनों का उचित तरीके से प्रयोग किया जाता है, और लेबल किए जाते हैं और खाद्य पदार्थों, उपकरणों, बर्तनों लिनन, एक बार प्रयोग होने वाली सेवा और उत्पादों से दूर रखे जाते हैं।					
F. बर्तनों और उपकरणों का उचित तरीके से प्रयोग		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
27	बर्तन ऐसे रखे जाते हैं, जिस से उनका हैंडल प्रयोगकर्ता की तरफ़ हो। उपकरण सही तरीके से रखे जाते हैं।					
28	सभी उपकरण और एक बार सेवा के लिए प्रयोग होने वाले उत्पाद ज़मीन से कम-से-कम छह इंच ऊपर रखे जाते हैं।					
29	3-कम्पार्टमेंट वाला सिंक सही से स्थापित किया गया है। बर्तन धोने वाली मशीन सही से काम कर रही है और सैनिटाइज़ कर रही है।					
30	सही सैनिटाइज़र टेस्ट किट साइट पर हैं और उपयोग किए जाते हैं।					
G. भौतिक सुविधाएं		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
31	फ़र्श, दीवारों और छतों की उचित ढंग से सफ़ाई और रखरखाव किया जाता है। गलियारों में कोई रुकावटें नहीं हैं।					
32	लॉडिंग डॉक के दरवाज़े प्रयोग में न होने के समय बंद कर दिए जाते हैं।					
H. रेफ्रिजरेटर और फ्रीज़र		इन	आउट	N/O	N/A	सुधार कार्यवाही
33	हर कूलर, वॉक-इन और फ्रीज़र में एक थर्मोमीटर है।					
34	कूलर और वॉक-इन 41° F या उस से नीचे तापमान पर हैं।					
35	कूलर्स, वॉक-आईएनएस और फ्रीज़र्स के तापमान पर निगरानी रखी जाती है। प्रतिदिन के तापमान का एक लॉग रखें।					

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at health@minneapolismn.gov or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850. Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadii aad Caawimaad u baahantahay wac 311.