



มาตรฐานกลาง 7๕

ศูนย์กระจายสินค้า DC นครสวรรค์

เรื่อง มาตรฐานการใช้ห้องครัวสำนักงาน

วันที่แก้ไข

16/01/2564

Revision

1

มาตรฐาน ๗๕ คู่มือปฏิบัติงาน ฝึกอบรม

ประเภทมาตรฐาน : มาตรฐานกลางสำนักงาน มาตรฐานพื้นที่ มาตรฐานความปลอดภัย

ฉบับ

9/27






วันที่

9/1

1. วัตถุประสงค์

1. เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการใช้ห้องครัวสำนักงาน
2. เพื่อกำหนดอุปกรณ์ที่ใช้งานบ่อให้อยู่ในจำนวนที่เหมาะสม
3. เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติงานใช้ห้องครัว

2. รูปภาพตัวอย่าง พร้อมอธิบายวิธีการและขั้นตอนดำเนินการ

ลำดับ	มาตรฐานการใช้ห้องครัวสำนักงาน	มาตรฐานการจัดเก็บ	มาตรฐานความสะอาด	มาตรฐานอุปกรณ์
1	    	<ol style="list-style-type: none"> 1. พื้นห้อง สะอาด ไม่มีคราบสกปรก หลังผู้เดินไม่มีฝุ่น 2. หน้าตู้เย็นสถานะการเคลียร์ช่องแช่แข็งทุกสัปดาห์ ระบุ ให้ชัดเจน (ตามมาตรฐานที่ประกาศ) 3. ห้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรกบริเวณอ่างล้างจาน 4. ตรวจสอบรอบการเปลี่ยนไส้กรองสม่ำเสมอ 5. ตู้เก็บอุปกรณ์ต้องสะอาดพร้อมใช้งานเสมอ 6. ไม่เทศมอาหารลงอ่างล้างจาน 7. มีข้อบ่งชี้และวิธีการใช้งาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. พื้นห้อง สะอาด ไม่มีคราบสกปรก 2. จัดตารางเวลา ให้แม่บ้าน เข้าทำความสะอาด ทุก ๆ สัปดาห์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ตู้ 1 ตัว 2. จิ้งจก 1 ตัว 3. ตู้เก็บอุปกรณ์ 4. ตู้กดน้ำ 5. ตู้กดน้ำแข็ง 6. ไมโครเวฟ

ผู้นำเสนอ

ผู้กำกับทรงง

ผู้อนุมัติ