火锅店 · 开店前检查表 · 多店版

火锅店开店前检查表（多店版）

火锅店用：营业前三十分钟逐项核对的检查表，覆盖设备、备料、卫生与收银。

作品名称	火锅店开店前检查表（多店版）
作品类型	文字作品 · PDF 文档
著作权人	宁德市钦汇晨贸易有限公司
版本	多店版 · 2026-10

目录

1. 使用说明

2. 开店前检查项

3. 记录栏与填写范例

4. 多店统一执行说明

本作品为文字作品，供购买者所在门店内部学习和使用。未经著作权人书面许可，不得复制、转售或公开传播。

1. 使用说明

本表用于火锅店每日开店前的检查，由店长或当班负责人在营业前三十分钟逐项核对。每一项只有两种结果：合格打勾，不合格写明情况并在处理后补签。表格每天一张，月底装订留存。

火锅店的营业高峰在晚上六点到九点，周末全天，开店前没有做到位的事，到了高峰就没有时间补。检查表的作用是把检查冷藏冷冻柜温度与肉类效期、切配按预订与预估客流准备这些事固定在开店前完成。

试读到此结束。完整版共 4 个部分，订单确认后在用户中心下载。