

लाइट, वेंटीलेटर आदि जैसी बुनियादी सुविधाओं को चालू करना



किचन उपकरण पहले से गर्म करना



यह सुनिश्चित करना कि शिफ्ट से पहले और बाद किचन साफ हो



जब आप किचन बंद कर रहे हों, यह सुनिश्चित करें कि कोई खराब होने वाला भोजन बाहर न रह जाए



अलमारियों और स्टोर को ठीक से बंद करें



कॉम्प्लायंट और नॉन-कॉम्प्लायंट वस्तुओं का फोटो खींच लें



नॉन-कॉम्प्लायंट एक्टिविटी पाए जाने पर सही उपाय करें



दैनिक और मासिक रिपोर्ट बनाएं और इन्हें सुरक्षित रखें



यदि आवश्यक हो तो किसी डिश के लिए नोट या कमेंट लिखें

