



چکلیست راه اندازی بوفه صبحانه هتل
ویژه مدیر F&B | طراحی، تجهیز، بهره‌برداری و کنترل کیفیت

ظرفیت صبحانه	تاریخ بازبینی	مدیر F&B	نام هتل / مجموعه
..... مهمان	 / /		

۱) برنامه‌ریزی و ظرفیت

☐	تعداد مهمانان صبحانه، ضریب اشغال و ظرفیت واقعی سالن مشخص شده است.
☐	بازه سرو صبحانه و ساعت‌های پیک مراجعه مهمانان ثبت شده است.
☐	درصد تقریبی استفاده مهمانان از Egg Station / Live Cooking برآورد شده است.
☐	منوی صبحانه و تعداد آیتم‌های گرم، سرد و سفارش‌محور نهایی شده است.
☐	ظرفیت تجهیزات بر اساس Peak Demand انتخاب شده، نه فقط میانگین کل شیف.
☐	سناریوی افزایش ظرفیت در روزهای شلوغ، تعطیلات و گروه‌های تور مشخص است.

۲) زیرساخت و جانمایی

☐	نقشه مسیر مهمان از ورودی بوفه تا سفارش، دریافت غذا و خروج بررسی شده است.
☐	مسیر حرکت کارکنان با مسیر مهمان تداخل خطرناک یا گلوگاه عملیاتی ندارد.
☐	برق، گاز، آب، فاضلاب و تهویه متناسب با تجهیزات نهایی تأیید شده‌اند.
☐	پریزها و خطوط برق دستگاه‌های پرتوان توسط فرد فنی بررسی شده‌اند.
☐	فضای کافی برای سرویس، تعمیر و نظافت اطراف تجهیزات پیش‌بینی شده است.
☐	محل سطل پسماند، ظروف کثیف و مواد مصرفی از دید مستقیم مهمان مدیریت شده است.

۳) تجهیزات اصلی بوفه

☐	گریل تخت / اجاق / ایستگاه پخت بر اساس منو و ظرفیت انتخاب شده است.
☐	ماهیتابه‌ها و ابزار پخت به تعداد کافی و با Backup در دسترس هستند.
☐	کانتر سرد یا یخچال زیرکانتری برای مواد حساس و Mise en Place

	پیش‌بینی شده است.
☐	بن‌ماری و تجهیزات Hot Holding برای آیتم‌های مناسب منو در دسترس هستند.
☐	ظروف GN در سایزهای متناسب با مصرف هر ماده تهیه شده‌اند.
☐	میز کار استیل، فضای Plating و محل ظروف سرو کافی است.
☐	تجهیزات کوچک شامل اسپاتولا، انبر، ویسک، اسکرپر، ظروف ادویه و Squeeze Bottle کامل هستند.

۴) آماده‌سازی و Mise en Place

☐	Recipe Card و Portion استاندارد برای آیتم‌های اصلی تدوین شده است.
☐	مواد اولیه قبل از شروع سرو شسته، برش‌خورده و Portion شده‌اند.
☐	مواد پرمصرف و کم‌مصرف در GN مناسب و با برچسب مشخص چیده شده‌اند.
☐	ظروف Backup در فضای سرد و نزدیک Station آماده هستند.
☐	میزان Prep با Occupancy و داده مصرف روزهای مشابه تطبیق داده شده است.
☐	مواد اولیه اضافی بدون نیاز روی کانتر قرار نگرفته‌اند تا ضایعات و ریسک کنترل دما کاهش یابد.

۵) ایمنی غذایی و بهداشت

☐	برنامه شست‌وشوی دست، ضدعفونی سطوح و تعویض ابزار برای کارکنان مشخص است.
☐	مواد خام و آماده مصرف از نظر تماس متقاطع مدیریت می‌شوند.
☐	رویه کنترل آلرژن‌ها و پاسخ به درخواست مهمان تدوین شده است.
☐	کنترل دمای نگهداری سرد و گرم مطابق SOP مجموعه و مقررات محلی انجام می‌شود.
☐	مواد و ظروف دارای نام، تاریخ آماده‌سازی و وضعیت مصرف هستند.
☐	برنامه نظافت گریل، کانتر، یخچال، GN و ابزار در طول و پایان سرو مشخص است.
☐	مواد شوینده و ضدعفونی‌کننده از مواد غذایی جدا و به‌درستی نگهداری می‌شوند.

۶) نیروی انسانی و Workflow

☐	تعداد کارکنان بر اساس حجم سفارش در ساعت پیک تعیین شده است.
☐	وظایف «دریافت سفارش، Prep، پخت، Plating، تحویل و Refill» مشخص هستند.
☐	کارکنان نحوه کار ایمن با تجهیزات را آموزش دیده‌اند.
☐	نیروی پشتیبان برای شارژ مواد، ظروف و جمع‌آوری پسماند در ساعات شلوغ مشخص است.
☐	روش مدیریت صف، شماره سفارش یا تحویل بدون تجمع مهمان تعریف شده است.
☐	جملات استاندارد برای دریافت سفارش مهمانان فارسی‌زبان و بین‌المللی آماده شده است.

۷) کنترل قبل از بازگشایی روزانه

☐	سطح پخت، یخچال، بن‌ماری و تجهیزات برقی روشن و تست شده‌اند.
☐	تهویه و هود فعال و بدون صدای یا بوی غیر عادی هستند.
☐	GNها، بشقاب‌ها، فنجان‌ها، قاشق و چنگال و ظروف سرو شارژ شده‌اند.
☐	منوی قابل مشاهده و علائم آلرژن یا اطلاعات لازم نصب شده‌اند.
☐	سطح کار تمیز، خشک و فاقد تجهیزات غیرضروری است.
☐	Backup Plan خرابی تجهیزات کلیدی برای همان شیفت مرور شده است.

۸) کنترل حین سرو

☐	زمان متوسط انتظار مهمان پایش می‌شود.
☐	مواد در Batch های کوچک و منظم Refill می‌شوند.
☐	صف مقابل Station باعث انسداد سایر بخش‌های بوفه نمی‌شود.
☐	کیفیت ظاهری، دما و Portion محصولات در طول سرو ثابت نگه داشته می‌شود.
☐	سطح گریل و ابزار بین سیکل‌های کاری طبق SOP تمیز می‌شوند.
☐	پسماند و ظروف کثیف قبل از ایجاد ازدحام تخلیه می‌شوند.
☐	هر خرابی یا افت عملکرد تجهیزات سریعاً ثبت و گزارش می‌شود.

۹) پایان سرو و کنترل هزینه

☐	مواد باقی‌مانده طبق SOP مجموعه تعیین تکلیف و ثبت می‌شوند.
☐	میزان Waste هر ماده اصلی ثبت شده است.
☐	مصرف واقعی با Forecast و میزان Prep مقایسه شده است.
☐	تجهیزات خاموش، تخلیه و مطابق دستور سازنده تمیز شده‌اند.
☐	یخچال، بن‌ماری، گریل و کانتر از نظر خرابی یا نیاز به سرویس بررسی شده‌اند.
☐	اقدام کمبود برای شیف‌ت بعدی یا سفارش خرید ثبت شده‌اند.

۱۰) KPI های پیشنهادی مدیر F&B

☐	Average Ticket Time: متوسط زمان از سفارش تا تحویل ثبت می‌شود.
☐	Orders per 15 Minutes: ظرفیت واقعی ایستگاه در پیک اندازمگیری می‌شود.
☐	Peak Queue Length: بیشترین طول صف در بازه شلوغ ثبت می‌شود.
☐	Food Waste: میزان ضایعات مواد اصلی به‌صورت روزانه یا هفتگی پایش می‌شود.
☐	Food Cost per Order: هزینه مواد مصرفی آیتم‌های کلیدی محاسبه می‌شود.
☐	Guest Feedback: بازخورد مهمان درباره کیفیت، تنوع و سرعت سرو جمع‌آوری می‌شود.

تأیید و اقدام اصلاحی

موارد نیازمند اقدام فوری

مسئول پیگیری

مهلت انجام

امضای مدیر F&B

مشاوره تجهیزات هتل و آشپزخانه صنعتی هژیر شاپ | 09331420092 | تلگرام و اینستاگرام: hazhirshop@

یادداشت: این چکلیست ابزار مدیریتی و عملیاتی است و جایگزین الزامات ایمنی غذایی، دستورالعمل سازنده تجهیزات یا مقررات محلی نیست.