



فرم چایی بررسی پیش از شیف، حین کار و پایان شیف

نام کافی شاپ:

**مدل و شماره دستگاه:**

تاریخ □ شیفت □ نام مسئول:

## کنترل پیش از شروع شیفت

## کنترل برق، کابل و وضعیت ایمنی

بدون آسیب، بوی غیرعادی یا اتصال نامطمئن

## بررسی تمیزی مخزن و مسیر خروجی

## کنترل تیغه و صدای دستگاه

بدون صدای ساییدگی یا لرزش غیرعادی

## کنترل ترازو و صفرکردن ظرف

### اندازه‌گیری ۳ دوز آزمایشی

تست وزن و مقاسه با دوز هدف

### ثبت نوع قهوه و درجه آسیاب

بررسی تغییر دانه یا تنظیمات نسبت به شیفیت قبل

## کنترل هنگام کار و پایان شیفت

## بایش نوسان دوز در ساعت بیک

ثبت هرگونه افت یا افزایش غیرعادی وزن

## پاک سازی مجاز مسیر خروجی

طبق دستورالعمل سازنده و با دستگاه ایمن

## نظافت بايان شيفت و ثبت اشکالات

از شست و شوی، قطعات غیر محاز خودداری شود

**وضعیت نهایی: □ قابل استفاده □ نیازمند بررسی □ توقف استفاده**



برای هر شیفت یک ردیف؛ مقادیر را به گرم و زمان را به ثانیه ثبت کنید

**دوز هدف □ گرم □:**

تلورانس مجاز گرم:

## نوع قهوه ☐ تاریخ باز شدن بسته:

## درجه آسیاب □ زمان دوزینگ:

**دوز 1:**

**دوز 2:**

**دوز 3:**

**دوز 4:**

**دوز 5:**

**دوز 6:**

**دوز 7:**

**دوز 8:**

**دوز 9:**

**دوز 10:**

میانگین: کمترین: بیشترین:

### تاریخ ۱ ساعت نظافت:

### بخش تمیزشده □ روش مجاز:

### مشکل مشاهده شده:

### اقدام اصلاحی و نتیجه:

نام و امضای مسئول: .....



### ثبت مستندات برای تصمیم‌گیری درباره تعمیر یا تعویض تیغه

### برند و مدل آسیاب:

### نوع و جنس تیغه □ در صورت اطلاع □:

### تاریخ نصب آخرین تیغه:

**میزان مصرف قهوه از زمان نصب ☐ کیلوگرم ☐:**

### توصیه سازنده برای بازیابی □ تعویض:

### جدول سوانق سرویس و تعویض تیغه

## تصمیم نهایی و تأیید مسئول

□ ادامه استفاده □ سرویس تخصصی □ بررسی تفه □ تعویض تفه

**توضحات:**

نام و امضا: تاریخ بررسی بعدی: