

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Selalu mencuci tangan sebelum menjajami makanan 3. Memakai tutup kepala 4. Memakai masker 5. Memakai cellemek 6. Menggunakan alas kaki bagian dalam tertutup rapat 7. Berkuku pendek 8. Tidak memakai perhiasan tangan 9. Menjajah makanan matang menggunakan alat (penjepit garpu, sarung tangan plastik) <p>Proses pengolahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cara pengolahan makanan yang bersih 2. Bahan makanan yang akan diolah harus sesuai jenis spesifikasi 3. Tempat persiapan, meja peracikan bebas kecoa, semut, tikus, kucing 4. Peralatan pengolahan tidak dicampur adukan cara penggunaannya 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>		
Bersihan Dapur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lantai bersih dari debu dan sampah 2. Permukaan lingkungan bersih/tidak berdebu 3. Lawa-lawa tidak ada 4. Lantai kering/tidak licin 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	✓	
Alat pengangkutan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alat pengangkutan makanan/kereta makanan harus bersih (tidak bau) 2. Makanan senantiasa dalam keadaan tertutup 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>		
Penyimpanan dingin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai bahan makanan 2. Sesuai suhunya 3. Isi lemari pendingin tidak penuh sesak dan tidak sering buka tutup 4. Di isi secara rutin 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>		
Penyajian makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebersihan alat dan tempat dilokasi penyajian baik 2. Hygiene perorangan baik 3. Tehnik pelayanan ramah, sopan menghormati 4. Tehnik penyajian baik makanan ditutup rapat 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>		

/ tersedia/ dikerjakan sesuai indikator
 / tidak tersedia/ tidak dikerjakan sesuai indikator
 / applicable/ tidak dapat diterapkan

Petugas Audit
 Romi Maria

	<ol style="list-style-type: none"> Selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan Memakai tutup kepala Memakai masker Memakai celanek Menggunakan alas kaki bagian depan tertutup rapat Berkuku pendek Tidak memakai perhiasan tangan Menjamah makanan matang menggunakan alat (penjepit garpu, saring tangan plastik) 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	<p>Proses pengolahan</p> <ol style="list-style-type: none"> Cara pengolahan makanan yang bersih Bahan makanan yang akan diolah harus sesuai jenis spesifikasi Tempat persiapan, meja peracikan bebas kecoa, semut, tikus, kucing Peralatan pengolahan tidak dicampur adukan cara penggunaannya 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bersihan Dapur	<ol style="list-style-type: none"> Lantai bersih dari debu dan sampah Permukaan lingkungan bersih/tidak berdebu Lawa-lawa tidak ada Lantai kering/tidak licin 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alat pengangkutan makanan	<ol style="list-style-type: none"> Alat pengangkutan makanan/kereta makanan harus bersih (tidak bau) Makanan senantiasa dalam keadaan tertutup 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Simpanan dingin	<ol style="list-style-type: none"> Sesuai bahan makanan Sesuai suhunya Isi lemari pendingin tidak penuh sesak dan tidak sering buka tutup Di isi secara rutin 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Penyajian makanan	<ol style="list-style-type: none"> Kebersihan alat dan tempat dilokasi penyajian baik Hygiene perorangan baik Tehnik pelayanan ramah, sopan menghormati Tehnik penyajian baik makanan ditutup rapat 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

/ tersedia/ dikerjakan sesuai indikator
 tidak tersedia/ tidak dikerjakan sesuai indikator
 applicable/ tidak dapat diterapkan

Petugas Audit
 (.....) Rosn. Marisa