

# Kitchen Health Check

*A prescription to your success..*



## The "Pulse" of your Kitchen:

- It all starts with ME
- Choose 1 – 2 Actions
- Plan - with Follow Up

**Step 1** – Complete monthly (Supervisor, GM and/or Kitchen Manager)  
**Step 2** – Answer question, either Yes (Y) or No (N)  
**Step 3** – Decide if you should Fix it Now (FN) or add this to the Action Plan (AP) – (*Prescription to your success*)  
**Step 4** – Determine if the root cause for any 'No' answers is Knowledge, Resources or Motivation (K/R/M)

Key Success Areas		Y/N	FN/AP	K/R/M
<b>Food Safety</b>	Was <a href="#">Food Safety</a> completed correctly today? Check 60 days if needed.			
	During your observations was food safety always handled properly?			
<b>People</b>	A system in place to have a <a href="#">Production Leader</a> when 2 or more are in the kitchen?			
	Did the Production Leader do a <a href="#">Pre-Shift</a> ?			
	Is the grill staffed effectively for all dayparts? If not, what daypart and plan?			
	Right # of Staff & People positioned appropriate for sandwich ranges?			
	Did crew follow procedures correctly? – note training needs separately			
<b>Equipment</b>  <a href="#">Be Well Served (BWS) Book</a>	Ask 3 grill members is <a href="#">equipment working</a> ? _____			
	Grill Certification #1 _____ #2 _____ #3 _____			
	Equipment in the right place? (BWS) (coolers/freezers have thermometers)			
	Small Equipment Minimums? <a href="#">Franke</a> / <a href="#">H&amp;K</a>			
	Fryer Recovery – Routine in Place - <a href="#">Boil-Out</a> & <a href="#">Filtered Daily</a>			
	Grill Recovery <a href="#">Routine in Place</a> (date of last recovery) _____ No Carbon Build Up – remove one Teflon - quality of Teflon's and platen			
	<a href="#">Blade Changing</a> Routine in Place - i.e., every Thursday			
	KVS Monitors (Beep) & Bump Bars working and in proper place? (BWS)			
	Grill Printers in right place and working? (BWS)			
	Label Maker used correctly & current version? <a href="#">NABIT Site</a>			
<b>Product</b>	Taste a couple of products – are they gold standard?			
	Bake/Prep chart used correctly – no products made during the Peak?			
	Prep person(s) – correctly used and trained?			
	<a href="#">Prep Charts</a> in place – new ½ hour charts? UHCs set-up for success			
	HOTG dialed in for Quality? <a href="#">Check Gap Setting</a>			

*Prescriptions to your Success - Choose 1 to 2 on above outcomes*

<p><b>Action 1:</b> _____</p> <p>Who will own &amp; write a plan: _____</p> <p>Attach plan &amp; start date: _____</p> <p>Follow up of Previous Health Check Action:</p> <p>_____</p>	<p><b>Action 2:</b> _____</p> <p>Who will own &amp; write a plan: _____</p> <p>Attach plan &amp; start date: _____</p> <p>Follow up of Previous Health Check Action:</p> <p>_____</p>
---	---

# Revisión HealthCheck de la cocina

*Una receta para el éxito...*



## El "pulso" de la cocina:

- Todo comienza CONMIGO
- Selecciona 1 o 2 acciones
- Planifica con seguimiento



**Paso 1:** Completar mensualmente (supervisor, GG y/o gerente de la cocina).

**Paso 2:** Responder la pregunta, ya sea Sí (S) o No (N).

**Paso 3:** Decidir si debes arreglarlo ahora (AA) o agregarlo al plan de acción (PA) – *(Receta para el éxito)*.

**Paso 4:** Determinar si la causa principal de las respuestas negativas es el conocimiento, los recursos o la motivación (C/R/M).

Áreas clave del éxito		S/N	AA/PA	C/R/M
<b>Seguridad de la comida</b>	¿Se completó correctamente la planilla de <a href="#">seguridad de la comida</a> hoy? Revisa 60 días si es			
	Durante tus observaciones, ¿siempre se manejó adecuadamente la seguridad de la comida?			
<b>Personal</b>	¿Existe un sistema para tener un <a href="#">líder de producción</a> cuando hay 2 o más líderes en la cocina?			
	¿El líder de producción completo una <a href="#">planilla previa al turno</a> ?			
	¿La parrilla cuenta con personal efectivo para todas las partes del día? Si no, ¿qué parte del día y cuál es el plan?			
	¿Hay un número correcto de gerentes y empleados en la posición adecuada para los rangos de			
	¿Los empleados siguieron los procedimientos correctamente? Escribe las necesidades de entrenamiento			
<b>Equipo</b>	Pregunta a 3 empleados de la parrilla si el <a href="#">equipo funciona</a> ? _____			
	Certificación de la parrilla #1 _____ #2 _____ #3 _____			
	¿Está el equipo en el lugar correcto? (BWS) (Los refrigeradores/congeladores tienen termómetros.)			
	¿Hay un mínimo de utensilios pequeños? <a href="#">Franke / H&amp;K</a>			
	Rutina implementada de recuperación de la freidora – <a href="#">escalde (Boil-Out)</a> y <a href="#">filtrado diario</a> .			
	<a href="#">Rutina implementada</a> de recuperación de la parrilla (fecha de la última recuperación) ____ No hay acumulación de carbón – quitar un teflón – calidad del teflón y de la plancha.			
	Rutina implementada de <a href="#">cambio de las hojas del raspador</a> , por ejem., cada jueves.			
	¿Los monitores KVS (Beep) y las barras de borrado funcionan y están en el lugar correcto? (BWS)			
<b>Libro Be Well serve (BWS)</b>	¿Las impresoras de la parrilla están en el lugar correcto y funcionan? (BWS)			
	¿La impresora de etiquetas se usó correctamente y tiene la versión actual? <a href="#">Sitio web de NABIT</a>			
	Prueba un par de productos – ¿son del Estándar de calidad dorada?			
	Se usan correctamente los cuadros de hornear/preparación – ¿no se cocinaron productos durante el período pico?			
	Personas de preparación, ¿se usan y están entrenadas correctamente?			
<b>Producto</b>	Los <a href="#">cuadros de preparación</a> están en su lugar – ¿hay nuevos cuadros de ½ hora? Los UHC configurados para el éxito.			
	¿Está el dial de HOTG ajustado para la calidad? <a href="#">Revisar la regulación del espacio</a> .			

## Receta para el éxito - Elige de 1 a 2 de los resultados anteriores

**Acción 1:** \_\_\_\_\_

Quién será el responsable y escribirá un plan: \_\_\_\_\_

Adjunta el plan y escribe las fechas de inicio y terminación:

\_\_\_\_\_

Seguimiento del plan la acción de la Revisión Health Check de la cocina anterior:

**Acción 2:** \_\_\_\_\_

Quién será el responsable y escribirá un plan: \_\_\_\_\_

Adjunta el plan y escribe las fechas de inicio y terminación:

\_\_\_\_\_

Seguimiento del plan la acción de la Revisión Health Check de la cocina anterior: