

Kế hoạch vệ sinh khu ngoài trời và sân hiên



Phụ trách: Đội phục vụ, ca sáng mở cửa, ca tối đóng cửa · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hằng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Lau bàn và ghế Sau mưa hoặc phân chim, lau khô trước rồi lau bằng chất tẩy.							
Đổ và vệ sinh gạt tàn Đổ vào vật chứa chống cháy, rửa bằng nước.							
Quét sàn và nhặt rác Nhặt tàn thuốc, khăn giấy và mảnh thủy tinh.							
Đổ thùng rác Thay túi, đóng nắp để ong vò vẽ không vào được.							
Thu hoặc cố định dù và mái che Đóng và cố định khi có gió và lúc hết giờ làm.							
Dọn thực đơn và nệm khô bàn Mang vào trong qua đêm và lau sạch.							

Hằng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Vệ sinh đệm ghế và gối ngồi Chải sạch, khi cần thì rửa bằng nước xà phòng và để khô.					
Rửa dù Làm sạch vải dù bằng bàn chải và nước.					
Rửa thùng rác lớn Đổ hết, rửa bằng máy phun áp lực cao hoặc vòi nước.					
Kiểm tra chậu cây và đèn chiếu sáng Bỏ phần héo, kiểm tra đèn có hoạt động không.					

Hằng tháng

[illegible]

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Kiểm tra và vệ sinh mái hiên và mái che Kiểm tra hư hỏng, vệ sinh bằng nước xà phòng nhẹ.												
Kiểm tra đèn sưởi và bình gas (Ảnh làm bằng chứng) Xem kỹ ống dẫn, đầu nối và tem kiểm định.												
Thông máng và cống thoát nước Loại bỏ lá và bụi bẩn để nước thoát được.												

Kiểm tra (ngày, chữ ký tắt): _____

Quy định của cơ quan giám sát thực phẩm (Lebensmittelüberwachung) và của hệ thống HACCP (kiểm soát an toàn thực phẩm) của bạn được ưu tiên. · Cập nhật ngày 14 tháng 10 2026 · [tischlein.pro/vi/mau/ke-hoach-ve-sinh/khu-ngoai-troi](#)

Mẫu miễn phí từ [tischlein.pro](#) · Website, menu, đội ngũ và mua hàng cho nhà hàng, quầy bar, quán nhậu và quán cà phê. Điều khiển bằng [tischlein Chat](#), bằng chữ hoặc giọng nói. [tischlein.pro/vi/mau/ke-hoach-ve-sinh/khu-ngoai-troi](#)