

Plan sprzątania maszyny do lodów i kostkarki do lodu



Odpowiedzialni: Zespół baru lub lodziarni · Okres: _____ · Parafka: _____

Codziennie

Zadanie	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
Wyczyścić wylot, dźwignię i łopatkę Zdjąć części, umyć środkiem czyszczącym, zdezynfekować i wysuszyć.							
Opróżnić i umyć tacę zbiorczą i tacę ociekową Wyczyścić ciepłą wodą i środkiem czyszczącym.							
Opróżnić pojemnik na lód i przetrzeć Resztki wyrzucić, pojemnik przetrzeć i wysuszyć.							
Przetrzeć powierzchnie zewnętrzne i panel obsługi Wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.							

Co tydzień

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Rozłożyć maszynę i dokładnie wyczyścić (Zdjęcie jako dowód) Rozłożyć wszystkie części zgodnie z wytycznymi producenta, namoczyć, wyszczotkować, przepłukać i złożyć z powrotem.					
Sprawdzić uszczelki i nasmarować Sprawdzić pod kątem pęknięć, nałożyć smar dopuszczony do kontaktu z żywnością.					
Odkurzyć kratkę wentylacyjną i skraplacz Zdjąć kratkę, wyczyścić pędzlem lub odkurzaczem.					

Co miesiąc

[illegible]

Kontrola (data, parafka): _____

Wytyczne Twojego nadzoru nad żywnością (Lebensmittelüberwachung) i koncepcji HACCP mają pierwszeństwo. · Zaktualizowano 14 października 2026 · [tischlein.pro/pl/szablony/plan-sprzatania/maszyna-do-lodow](#)

Darmowy szablon od tischlein.pro · Strona internetowa, menu, zespół i zakupy dla restauracji, barów, pubów i kawiarni. Obsługa przez tischlein Chat, [tischlein.pro/pl/szablony/plan-sprzatania/maszyna-do-lodow](#)
tekstem lub głosem.