

Dondurma makinesi ve buz makinesi temizlik planı



Sorumlu: Tezgâh ya da dondurmacı ekibi · Dönem: _____ · Kısaltma: _____

Günlük

Görev	Pzt	Sal	Çar	Per	Cum	Cmt	Paz
Çıkışı, kolu ve kepçeyi temizle Parçaları çıkar, temizleyiciyle yıka, dezenfekte et ve kurumasını bekle.							
Toplama kabını ve damlama kabını boşalt ve yıka Ilık su ve temizleyiciyle temizle.							
Dondurma haznesini boşalt ve sil Kalan miktarı at, hazneyi sil ve kurut.							
Dış yüzeyleri ve kontrol panelini sil Nemli bez ve hafif temizleyiciyle.							

Haftalık

Görev	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.
Makineyi sök ve iyice temizle (Fotoğraf kanıtı) Tüm parçaları üretici bilgisine göre sök, ıslat, fırçala, çalkala ve yeniden birleştir.					
Contaları kontrol et ve yağla Çatlak açısından kontrol et, gıdaya uygun yağ sür.					
Havalandırma ızgarasının ve kondansatörün tozunu al Izgarayı çıkar, fırça ya da elektrik süpürgesiyle temizle.					

Aylık

Görev	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
Makineyi dezenfekte et ve kireçten arındır Dezenfektan ve kireç çözücüyle üreticiye göre çalkala, iyice durula.												
Su filtresini değiştir Filtre kartuşunu değiştir, değişim tarihini not et.												
Sıcaklığı ve işleyişi kontrol et Termometreyle çekirdek sıcaklığı kontrol et, sapmaları servise bildir.												

Kontrol (tarih, kısaltma): _____

tischlein.pro tarafından ücretsiz şablon · Restoran, bar, birahane ve kafeler için web sitesi, menü, ekip ve satın alma. tischlein Chat'ten yönetilir: yazıyla ya da sesle.

tischlein.pro/tr/sablonlar/temizlik-plani/dondurma-makinesi