

Kế hoạch vệ sinh máy làm kem và máy làm đá viên



Phụ trách: Đội quầy bar hoặc tiệm kem · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hàng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Vệ sinh vòi ra, cần gạt và xẻng Tháo các bộ phận ra, rửa bằng chất tẩy, khử khuẩn và để khô.							
Đổ và rửa khay hứng và khay nhỏ giọt Làm sạch bằng nước ấm và chất tẩy.							
Đổ và lau thùng chứa kem hoặc đá Bỏ lượng còn dư, lau thùng và để khô.							
Lau bề mặt ngoài và bảng điều khiển Bằng khăn ẩm và chất tẩy nhẹ.							

Hàng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Tháo rời máy và vệ sinh kỹ (Ảnh làm bằng chứng) Tháo rời mọi bộ phận theo hướng dẫn của nhà sản xuất, ngâm, chải, tráng và lắp lại.					
Kiểm tra và bôi mỡ gioăng Kiểm tra vết nứt, bôi mỡ an toàn thực phẩm.					
Phủi bụi lưới gió và dàn ngưng Tháo lưới ra, làm sạch bằng cọ hoặc máy hút bụi.					

Hàng tháng

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Khử khuẩn và tẩy cặn máy Xả bằng chất khử khuẩn và chất tẩy cặn theo nhà sản xuất, tráng kỹ.												
Thay bộ lọc nước Thay lõi lọc, ghi lại ngày thay.												
Kiểm tra nhiệt độ và hoạt động Kiểm tra nhiệt độ lõi bằng nhiệt kế, báo dịch vụ khi có sai lệch.												

Kiểm tra (ngày, chữ ký tắt): _____

