

Plan sprzątania sali



Odpowiedzialni: Zespół obsługi, zamknięcie przez zmianę wieczorną · Okres: _____ · Parafka: _____

Codziennie

Zadanie	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
Przetrzeć stoły po każdym gościu Środkiem do powierzchni i świeżą ściereczką, solniczki i stojaki na stole też przetrzeć.							
Przetrzeć krzesła i usunąć okruchy Sprawdzić siedziska i oparcia, odkurzyć tapicerkę.							
Przetrzeć menu Laminowane karty przetrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć.							
Uzupełnić i wyczyścić zestawy na stół, solniczki i pieprzniczki Opróżnić, oczyścić z zewnątrz, uzupełnić.							
Odkurzyć i umyć podłogę na mokro Najpierw odkurzyć lub zamieść, potem umyć, nie zapomnieć o rogach.							
Wyczyścić wejście i klamki Przetrzeć szklane drzwi i klamkę, otrzepać wycieraczkę.							
Sprawdzić czystość szklanek i sztućców Obejrzeć pod światło, zastrzeżone odesłać z powrotem do zmywalni.							

Co tydzień

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Odkurzyć parapety, ramki na obrazy i regały Przetrzeć na wilgotno, dekoracje też odkurzyć.					
Odkurzyć tapicerkę i ławy Końcówką do tapicerki, zwrócić uwagę na szczeliny między siedziskiem a oparciem.					
Przetrzeć nogi stołów, krzeseł i listwy przypodłogowe Przetrzeć na mokro środkiem czyszczącym.					
Wyczyścić stanowisko obsługi i kasę Zdezynfekować ekran i przyciski, przetrzeć blat.					

Co miesiąc

Zadanie	Sty	Lut	Mar	Kwi	Maj	Cze	Lip	Sie	Wrz	Paź	Lis	Gru
---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Zadanie	Sty	Lut	Mar	Kwi	Maj	Cze	Lip	Sie	Wrz	Paź	Lis	Gru
Wyczyścić okna od wewnątrz Płynem do szyb i ściągaczką, ramy też przetrzeć.												
Odkurzyć lampy, wentylatory sufitowe i grzejniki Miotłąką do kurzu lub wilgotną ściereczką, abażury zdejmować pojedynczo.												
Sprawdzić i wyprać zasłony, dekoracje i poszewki na poduszki Prac według metki z instrukcją, poplamione wymienić.												
Wyczyścić dokładnie dywany i tapicerkę Odkurzaczem piorącym lub parownicą albo przez firmę specjalistyczną.												

Kontrola (data, parafka): _____

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