

Salon temizlik planı



Sorumlu: Servis ekibi, kapanışı akşam vardiyası yapar · Dönem: _____ · Kısaltma: _____

Günlük

Görev	Pzt	Sal	Çar	Per	Cum	Cmt	Paz
Masaları her misafirden sonra sil Yüzey temizleyici ve temiz bezle, baharatlıkları ve masa kartlarını da sil.							
Sandalyeleri sil ve kırıntıları gider Oturma yüzeylerini ve arkalıkları kontrol et, minderleri süpür.							
Menüleri sil Plastik kaplı menüleri nemli sil ve kurumasını bekle.							
Baharatlıkları, tuz ve karabiber kaplarını doldur ve temizle Boşalt, dışını temizle, doldur.							
Zemini süpür ve ıslak sil Önce elektrik süpürgesi ya da süpürge, sonra sil, köşeleri unutma.							
Giriş alanını ve kapı kollarını temizle Cam kapıyı ve kolu sil, paspası silkele.							
Bardakların ve çatal bıçağın temizliğini kontrol et İşiğa karşı tut, itiraz edileni bulaşıkhaneye geri gönder.							

Haftalık

Görev	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.
Pencere pervazlarının, tablo çerçevelerinin ve rafların tozunu al Nemli sil, dekorasyonun da tozunu al.					
Minderleri ve oturma bankalarını süpür Döşeme başlığıyla, oturma ile arkalık arasındaki aralıklara dikkat.					
Masa ayaklarını, sandalye bacaklarını ve süpürgelikleri sil Temizleyiciyle ıslak sil.					
Servis alanını ve kasayı temizle Ekranı ve tuşları dezenfekte et, rafı sil.					

Aylık

Görev	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Görev	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
Camların içini temizle Cam temizleyici ve silecekle, çerçeveyi de sil.												
Lambaların, tavan vantilatörlerinin ve kaloriferlerin tozunu al Toz fırçası ya da nemli bezle, abajurları tek tek çıkar.												
Perdeleri, dekorasyonu ve yastık kılıflarını kontrol et ve yıka Bakım etiketine göre yıka, lekeliileri değiştir.												
Halıları ve minderleri derinlemesine temizle Püskürtmeli ekstraksiyon ya da buharlı temizleyiciyle ya da bir uzman firmayla.												

Kontrol (tarih, kısaltma): _____

Gıda denetim makamının ve HACCP konseptinin kuralları önceliklidir. · Güncelleme tarihi 14 Ekim 2026 · tischlein.pro/tr/sablonlar/temizlik-plani/salon

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/salon