

Kế hoạch vệ sinh máy pha cà phê



Phụ trách: Barista hoặc đội bar · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hằng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Xả ngược cụm pha Lắp phin chặn với viên tẩy rửa, xả ngược nhiều lần, tráng sạch.							
Rửa tay cầm và phin lọc Loại bỏ bã cà phê và ngâm trong dung dịch tẩy rửa.							
Xả sạch vòi đánh sữa và hệ thống sữa Lau sau mỗi lần dùng, buổi tối xả bằng chất tẩy hệ thống sữa.							
Đổ và vệ sinh khay hứng và hộc đựng bã Làm sạch bằng nước ấm và bàn chải.							
Kiểm tra phễu đựng hạt và máy xay Kiểm tra vụn và lau bên ngoài.							

Hằng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Kiểm tra và vệ sinh gioăng cụm pha và lưới phun Tháo lưới phun ra và tẩy dầu mỡ trong dung dịch tẩy rửa, kiểm tra gioăng.					
Vệ sinh máy xay Đổ hết phễu hạt, hút sạch lưới xay hoặc xả bằng hạt vệ sinh.					
Kiểm tra bộ lọc nước và mực nước Thay bộ lọc theo ngày và mức tiêu thụ.					

Hằng tháng

[illegible]

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Kiểm tra lịch bảo trì và gioăng Ghi lại lịch dịch vụ của nhà sản xuất, chuẩn bị sẵn gioăng thay thế.												

Kiểm tra (ngày, chữ ký tắt): _____

Quy định của cơ quan giám sát thực phẩm (Lebensmittelüberwachung) và của hệ thống HACCP (kiểm soát an toàn thực phẩm) của bạn được ưu tiên. · Cập nhật ngày 14 tháng 10 2026 · [tischlein.pro/vi/mau/ke-hoach-ve-sinh/may-pha-ca-phe](#)

Mẫu miễn phí từ tischlein.pro · Website, menu, đội ngũ và mua hàng cho nhà hàng, quầy bar, quán nhậu và quán cà phê. Điều khiển bằng tischlein Chat, bằng [tischlein.pro/vi/mau/ke-hoach-ve-sinh/may-pha-ca-phe](#) chữ hoặc giọng nói.