

خطة تنظيف المطبخ

المسؤول: فريق المطبخ، والإغلاق بواسطة الوردية المسائية · الفترة: · الرمز

يوميًا

المهمة	أح	سب	جم	خم	أر	ثل	اث
تنظيف أسطح العمل وألواح التقطيع وتعقيمها اغسلها بوسائل الجلي واشطفها وعالجها بمعقّم الأسطح وفق المفهوم							
مسح الموقد والفرن أزل بقايا الطعام والدهون بعد الوردية بمزيل الدهون، وانقع الشبكات							
القلاية: ترشيح الزيت وتنظيف الحوض اترك الزيت يبرد ورشّحه وبّدله عند الحاجة، واغسل الحوض بمنظف القلايات							
كشط الشوابة والبلانشا نظّفها وهي دافئة بالمكشطة وحجر الشواء، ثم ادهنها بزيت رقيق							
مسح واقبي الرذاذ والجدران خلف الموقد امسح بمزيل الدهون وقطعة قماش من الأعلى إلى الأسفل							
تنظيف حوض الغسيل وحوض غسل اليدين نظّف الأحواض والصنابير بالمنظف، واملأ الصابون ومناديل الورق							
إفراغ سلال القمامة وغسلها بدّل الأكياس، واغسل السلة وغطاءها بالمنظف							
كنس الأرضيات ومسحها بالماء اكنس أولًا بشكل عام ثم امسح بمنظف الأرضيات، واشطف مصرف الأرضية							

أسبوعيًا

المهمة	أسبوع	أسبوع	أسبوع	أسبوع	أسبوع
تنظيف مرشحات الشفاط (إثبات بالصورة) أخرج مرشحات الدهون ونظّفها في غسالة الأطباق أو في حوض مزيل الدهون					
مسح الأدراج والرفوف أفرغها وامسحها بالمنظف واتركها تجف ثم أعد ترتيبها					
إزالة الكلس من الفرن البخاري والفرن وتنظيفهما شغّل برنامج التنظيف أو استخدم منظف الأفران وفق بيانات الشركة المصنعة					
غسل بلاط الجدران والأبواب اغسل بالمنظف والإسفنجة حتى ارتفاع المقيض، وعقّم مقابض الأبواب					

شهريًا

المهمة	يناير	فبراير	مارس	أبريل	مايو	يونيو	يوليو	أغسطس	سبتمبر	أكتوبر	نوفمبر	ديسمبر
فحص قناة العادم والشفاط وتنظيفهما (إثبات بالصورة) فحص بصري لترسبات الدهون، وعند الحاجة كُلف شركة متخصصة.												
التنظيف خلف الأجهزة وتحتها حرّك الأجهزة ونظّف الأرضية والجدار خلفها جافًا ثم مبللًا.												
فحص مصارف الأرضية ومدخل فاصل الدهون افتح الأغطية وأزل الترسبات وافحص الرائحة والتصرف.												

المراقبة (التاريخ، الرمز): _____

tischlein.pro/ar/qawalib/khittat-tandhif/almatbakh · لديك لها الأولوية. · آخر تحديث في 14 أكتوبر 2026 HACCP تعليمات جهة الرقابة الغذائية ومفهوم