

Plan sprzątania kuchni



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

Codziennie

Zadanie	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
Wyczyścić i zdezynfekować blaty i deski do krojenia Umyć płynem do naczyń, spłukać i potraktować środkiem do dezynfekcji powierzchni zgodnie z koncepcją.							
Przetrzeć kuchnię i piekarnik Po zmianie usunąć resztki jedzenia i tłuszcz odłuszczaczem, kratki namoczyć.							
Frytownica: przefiltrować tłuszcz, wyczyścić wannę Odczekać, aż tłuszcz ostygnie, przefiltrować go i w razie potrzeby wymienić, wannę przemyć środkiem do frytownic.							
Wyczyścić grill i płytę plancha Jeszcze ciepłe oczyścić skrobakiem i kamieniem do grilla, następnie cienko naoliwić.							
Przetrzeć osłonę przeciwbryzgową i ściany za kuchnią Odłuszczaczem i ściereczką, od góry do dołu.							
Wyczyścić zlew i umywalkę do rąk Umyć zlew i baterie środkiem czyszczącym, uzupełnić mydło i ręczniki papierowe.							
Opróżnić i umyć kosze na śmieci Wymienić worki, umyć kosze i pokrywy środkiem czyszczącym.							
Zamieść i umyć podłogi na mokro Najpierw zamieść zgrubnie, potem umyć środkiem do podłóg, przepłukać kratkę ściekową.							

Co tydzień

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Wyczyścić filtry okapu (Zdjęcie jako dowód) Wymontować filtry tłuszczowe i wyczyścić je w zmywarce lub w kąpieli z odłuszczaczem.					
Przetrzeć szuflady i regały Opróżnić, przetrzeć środkiem czyszczącym, wysuszyć i z powrotem uzupełnić.					
Odkamienić i wyczyścić piec konwekcyjno-parowy i piekarnik Uruchomić program czyszczenia albo użyć środka do piekarników zgodnie z wytycznymi producenta.					

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Umyć płytki ściennie i drzwi Środkiem czyszczącym i gąbką do wysokości klamek, zdezynfekować klamki.					

Co miesiąc

Zadanie	Sty	Lut	Mar	Kwi	Maj	Cze	Lip	Sie	Wrz	Paź	Lis	Gru
Skontrolować i wyczyścić kanał wyciągu i okap (Zdjęcie jako dowód) Kontrola wzrokowa pod kątem osadów tłuszczu, w razie potrzeby zlecić firmie specjalistycznej.												
Wyczyścić za urządzeniami i pod nimi Odsunąć urządzenia, wyczyścić podłogę i ścianę za nimi na sucho i na mokro.												
Skontrolować kratki ściekowe i dostęp do separatora tłuszczu Otworzyć pokrywy, usunąć osady, sprawdzić zapach i odpływ.												

Kontrola (data, parafka): _____

Wytyczne Twojego nadzoru nad żywnością (Lebensmittelüberwachung) i koncepcji HACCP mają pierwszeństwo. · Zaktualizowano 14 października 2026 · tischlein.pro/pl/szablony/plan-sprzatania/kuchnia