

Mutfak temizlik planı



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

Günlük

Görev	Pzt	Sal	Çar	Per	Cum	Cmt	Paz
Tezgâhları ve kesme tahtalarını temizle ve dezenfekte et Bulaşık deterjanıyla yıka, durula ve konseptte uygun yüzey dezenfektanıyla işle.							
Ocağı ve fırını sil Yemek artıklarını ve yağı vardiyaadan sonra yağ çözücüyle gider, ızgaraları ıslat.							
Fritöz: yağı süz, hazneyi temizle Yağı soğut, süz ve gerekirse değiştir, hazneyi fritöz temizleyicisiyle yıka.							
Izgara ve plancha yüzeyini kazı Hâlâ sıcakken kazıyıcı ve ızgara taşıyla temizle, sonra ince bir tabaka yağla.							
Sıçrama koruyucusunu ve ocağın arkasındaki duvarları sil Yağ çözücü ve bezle yukarıdan aşağıya sil.							
Eviyeyi ve el yıkama lavabosunu temizle Evye ve armatürleri temizleyiciyle temizle, sabun ve kağıt havluyu doldur.							
Çöp kovalarını boşalt ve yıka Torbayı değiştir, kova ve kapağı temizleyiciyle yıka.							
Zeminleri süpür ve nemli sil Önce kabaca süpür, sonra zemin temizleyiciyle ıslak sil, gider ağzını çalkala.							

Haftalık

Görev	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.
Davlumbaz filtrelerini temizle (Fotoğraf kanıtı) Yağ filtrelerini çıkar ve bulaşık makinesinde ya da yağ çözücü banyosunda temizle.					
Çekmeceleri ve rafları sil Boşalt, temizleyiciyle sil, kurumasını bekle ve geri yerleştir.					
Kombi fırını ve fırını kireçten arındır ve temizle Temizlik programını çalıştır ya da fırın temizleyicisini üretici bilgisine göre kullan.					
Duvar fayanslarını ve kapıları yıka Temizleyici ve süngerle tutamak yükseklğine kadar yıka, kapı kollarını dezenfekte et.					

Aylık

Görev	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
Havalandırma kanalını ve davlumbazı kontrol et ve temizle (Fotoğraf kanıtı) Yağ birikintilerini gözle kontrol et, gerekirse uzman firma görevlendir.												
Cihazların arkasını ve altını temizle Cihazları çek, arkadaki zemini ve duvarı kuru ve ıslak temizle.												
Zemin giderlerini ve yağ ayırıcı erişimini kontrol et Kapakları aç, birikintileri gider, koku ve akışı kontrol et.												

Kontrol (tarih, kısaltma): _____

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

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/mutfak