

Відповідальні: Команда кухні, закриття — вечірня зміна · Період: _____ · Скорочення: _____

Щодня

Завдання	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
Прибрати й продезінфікувати робочі поверхні та обробні дошки Помити засобом для посуду, сполоснути й обробити дезінфікуючим засобом для поверхонь згідно з концепцією.							
Протерти плиту й духовку Залишки їжі й жир після зміни прибрати знежирювачем, решітки замочити.							
Фритюрниця: відфільтрувати жир, почистити ванну Дати жиру охолонути, відфільтрувати й за потреби замінити, ванну вимити засобом для фритюрниць.							
Очистити гриль і плачу Ще теплими почистити шкрябаком і каменем для гриля, потім тонко змастити олією.							
Протерти захисний екран і стіни за плитою Протирати знежирювачем і ганчіркою згори вниз.							
Почистити мийки й раковини для рук Мийки й арматуру очистити засобом, поповнити мило й паперові рушники.							
Спорожнити й вимити смітники Замінити мішки, відро й кришку вимити засобом.							
Підмести й волого помити підлогу Спершу підмести, потім помити вологою ганчіркою із засобом для підлоги, прочистити зливний отвір.							

Щотижня

Завдання	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
Почистити фільтри витяжки (Фотопідтвердження) Жирові фільтри зняти й почистити в посудомийній машині або в ванні зі знежирювачем.					
Протерти шухляди й полиці Спорожнити, протерти засобом, дати висохнути й розкласти назад.					
Видалити накип і почистити пароконвектомат та духовку Запустити програму очищення або застосувати очищувач для духовки за вказівкою виробника.					

Завдання	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
Помити настінну плитку й двері Мити засобом і губкою до висоти ручок, дверні ручки продезінфікувати.					

Щомісяця

Завдання	Січ	Лют	Бер	Кві	Тра	Чер	Лип	Сер	Вер	Жов	Лис	Гру
Перевірити й почистити витяжний канал і ковпак (Фотопідтвердження) Огляд на жирові відкладення, за потреби замовити спеціалізовану компанію.												
Почистити за пристроями й під ними Відсунути пристрої, підлогу й стіну за ними почистити сухим і мокрим способом.												
Перевірити зливні отвори й доступ до жируловлювача Відкрити кришки, прибрати відкладення, перевірити запах і стік.												

Контроль (дата, скорочення): _____

Вимоги твого органу харчового нагляду та твоєї концепції HACCP мають пріоритет. · Оновлено 14 жовтня 2026 · [tischlein.pro/uk/shablony/plan-prybyrannia/kukhnia](#)