

Kế hoạch vệ sinh bếp



Phụ trách: Đội bếp, ca tối chốt cuối ngày · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hàng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Vệ sinh và khử khuẩn mặt bàn và thớt Rửa bằng nước rửa chén, tráng sạch rồi xử lý bằng chất khử khuẩn bề mặt theo hệ thống của bạn.							
Lau bếp nấu và lò nướng Sau ca, làm sạch thức ăn thừa và dầu mỡ bằng chất tẩy dầu mỡ, ngâm các vỉ nướng.							
Nồi chiên: lọc dầu, vệ sinh bồn Để dầu nguội, lọc và thay khi cần, rửa bồn bằng chất vệ sinh nồi chiên.							
Cạo sạch vỉ nướng và mặt nướng plancha Làm sạch khi còn ấm bằng dao cạo và đá nướng, sau đó phết một lớp dầu mỏng.							
Lau tấm chắn và tường sau bếp Lau từ trên xuống dưới bằng chất tẩy dầu mỡ và khăn.							
Vệ sinh bồn rửa và bồn rửa tay Làm sạch bồn và vòi bằng chất tẩy, bổ sung xà phòng và khăn giấy.							
Đổ rác và rửa thùng rác Thay túi, rửa thùng và nắp bằng chất tẩy.							
Quét sàn và lau ẩm Quét thô trước, rồi lau ướt bằng nước lau sàn, xả sạch cống sàn.							

Hàng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Vệ sinh bộ lọc hút mùi (Ảnh làm bằng chứng) Tháo bộ lọc mỡ ra và làm sạch bằng máy rửa chén hoặc ngâm trong chất tẩy dầu mỡ.					
Lau ngăn kéo và kệ Dọn trống, lau bằng chất tẩy, để khô rồi xếp lại.					
Tẩy cặn và vệ sinh lò hấp nướng kết hợp và lò nướng Chạy chương trình vệ sinh hoặc dùng chất tẩy lò theo hướng dẫn của nhà sản xuất.					
Rửa gạch tường và cửa Rửa bằng chất tẩy và bọt biển đến tầm tay cầm, khử khuẩn tay nắm cửa.					

Hàng tháng

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Kiểm tra và vệ sinh ống thoát khói và chụp hút (Ảnh làm bằng chứng) Kiểm tra bằng mắt xem có đóng mỡ không, khi cần thì thuê đơn vị chuyên môn.												
Vệ sinh phía sau và bên dưới thiết bị Dịch thiết bị ra, vệ sinh khô và ướt sàn và tường phía sau.												
Kiểm tra cống sàn và lối vào bể tách mỡ Mở nắp, loại bỏ cặn, kiểm tra mùi và độ thoát nước.												

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/bep](#)