Reinigungsplan Küche

tischlein

Zuständig: Küchenteam, Abschluss durch die Spätschicht · Zeitraum: _____ · Kürzel: _____

Täglich

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Arbeitsflächen und Schneidebretter reinigen und desinfizieren Mit Spülmittel abwaschen, abspülen und mit dem Flächendesinfektionsmittel laut Konzept behandeln.							
Herd und Backofen abwischen Speisereste und Fett nach der Schicht mit Fettlöser entfernen, Roste einweichen.							
Fritteuse: Fett filtern, Becken reinigen Fett abkühlen lassen, filtern und bei Bedarf wechseln, Becken mit Fritteusenreiniger auswaschen.							
Grill und Plancha abziehen Noch warm mit Schaber und Grillstein reinigen, anschließend dünn einölen.							
Spritzschutz und Wände hinter dem Herd abwischen Mit Fettlöser und Tuch von oben nach unten abwischen.							
Spülbecken und Handwaschbecken reinigen Becken und Armaturen mit Reiniger säubern, Seife und Papiertücher auffüllen.							
Mülleimer leeren und auswaschen Beutel wechseln, Eimer und Deckel mit Reiniger auswaschen.							
Böden kehren und feucht wischen Erst grob kehren, dann mit Bodenreiniger nass wischen, Bodenablauf freispülen.							

Wöchentlich

Aufgabe	KW	KW	KW	KW	KW
Dunstabzugsfilter reinigen (Foto-Nachweis) Fettfilter ausbauen und in der Spülmaschine oder im Fettlöser-Bad reinigen.					
Schubladen und Regale auswischen Ausräumen, mit Reiniger auswischen, trocknen lassen und wieder einräumen.					
Kombidämpfer und Backofen entkalken und reinigen Reinigungsprogramm laufen lassen oder Ofenreiniger nach Herstellerangabe einsetzen.					
Wandfliesen und Türen abwaschen Mit Reiniger und Schwamm bis auf Griffhöhe abwaschen, Türgriffe desinfizieren.					

Monatlich

Aufgabe	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Abluftkanal und Haube kontrollieren und reinigen (Foto-Nachweis) Sichtprüfung auf Fettablagerungen, bei Bedarf Fachbetrieb beauftragen.												
Hinter und unter Geräten reinigen Geräte abrücken, Boden und Wand dahinter trocken und nass reinigen.												
Bodenabläufe und Fettabscheider-Zugang kontrollieren Deckel öffnen, Ablagerungen entfernen, Geruch und Abfluss prüfen.												

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

Die Vorgaben deiner Lebensmittelüberwachung und deines HACCP-Konzepts gehen vor. · Aktualisiert am 14. Oktober 2026 · tischlein.pro/vorlagen/reinigungsplan/kueche