

Plan sprzątania chłodni i zamrażarki



Odpowiedzialni: Szef kuchni, kontrola rano i wieczorem · Okres: _____ · Parafka: _____

Codziennie

Zadanie	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
Sprawdzić temperaturę rano i zapisać (Zdjęcie jako dowód) Odczytać wyświetlacz i termometr, wartość udokumentować zdjęciem wyświetlacza.							
Sprawdzić temperaturę wieczorem i zapisać (Zdjęcie jako dowód) Druga kontrola przed końcem zmiany, odchylenia zgłaszać od razu.							
Sprawdzić towar pod kątem daty i posortować Starsze na przód, przeterminowany towar wyjąć, otwarty towar opisać.							
Zamieść podłogę i przy zabrudzeniu umyć Rozlane od razu zebrać, podłogę umyć na wilgotno.							
Sprawdzić, czy drzwi i uszczelka się domykają Skontrolować, czy drzwi szczelnie się zamykają i nic ich nie blokuje.							

Co tydzień

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Opróżnić regały i przetrzeć Opróżniać strefami, przetrzeć środkiem czyszczącym i wysuszyć.					
Wyczyścić uszczelki drzwi Ciepłą wodą i szczotką oczyścić fałdy uszczelki.					
Sprawdzić stan pojemników i tac gastronorm Popękane lub przebarwione pojemniki wymienić.					
Skontrolować parownik i wentylatory pod kątem lodu lub kurzu Kontrola wzrokowa, przy tworzeniu się lodu powiadomić serwis.					

Co miesiąc

[illegible]

Zadanie	Sty	Lut	Mar	Kwi	Maj	Cze	Lip	Sie	Wrz	Paź	Lis	Gru
Całkowicie opróżnić i wyczyścić chłodnię Ściany, podłogę i sufit wyczyścić na wilgotno, skontrolować odpływ.												
Sprawdzić działanie termometru Porównać testem z wodą z lodem albo z termometrem referencyjnym.												

Kontrola (data, parafka): _____

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