

План прибирання холодильної камери й морозильника



Відповідальні: Керівник кухні, контроль зранку й увечері · Період: _____ · Скорочення: _____

Щодня

Завдання	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
Перевірити й зафіксувати температуру вранці (Фотопідтвердження) Зняти показник із дисплея й термометра, значення задокументувати фото дисплея.							
Перевірити й зафіксувати температуру ввечері (Фотопідтвердження) Друга перевірка перед кінцем зміни, відхилення повідомити одразу.							
Перевірити продукти за датою й відсортувати Старіше наперед, прострочене відібрати, відкриті продукти підписати.							
Підмести підлогу й за забруднення помити Розлите прибрати одразу, підлогу помити вологою ганчіркою.							
Перевірити, що двері й ущільнювач закриваються Перевірити, чи двері щільно зачиняються й нічого не заважає.							

ЩОТИЖНЯ

Завдання	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
Спорожнити полиці й протерти Звільняти по зонах, протирати засобом і давати висохнути.					
Почистити дверні ущільнювачі Теплою водою й щіткою очистити складки ущільнювача.					
Перевірити стан контейнерів і гастроємностей Тріснути чи знебарвлені контейнери замінити.					
Перевірити випарник і вентилятор на лід чи пил Огляд, за утворення льоду повідомити сервіс.					

Щомісяця

[illegible]

Завдання	Січ	Лют	Бер	Кві	Тра	Чер	Лип	Сер	Вер	Жов	Лис	Гру
Повністю спорожнити й почистити холодильну камеру Стіни, підлогу й стелю почистити вологим способом, перевірити злив.												
Перевірити роботу термометрів Порівняти за тестом з крижаною водою або з еталонним термометром.												

Контроль (дата, скорочення): _____

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

Безкоштовний шаблон від tischlein.pro · Вебсайт, меню, команда й закупівлі для ресторанів, барів, пабів і кав'ярень. Керується через tischlein [tischlein.pro/uk/shablony/plan-prybyrannia/kholodylna-kamera](#)
Chat — текстом або голосом.