

Kế hoạch vệ sinh kho lạnh và tủ đông



Phụ trách: Bếp trưởng, kiểm tra buổi sáng và buổi tối · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hằng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Kiểm tra và ghi nhiệt độ buổi sáng (Ảnh làm bằng chứng) Đọc màn hình và nhiệt kế, ghi lại giá trị kèm ảnh màn hình hiển thị.							
Kiểm tra và ghi nhiệt độ buổi tối (Ảnh làm bằng chứng) Kiểm tra lần hai trước khi hết ca, báo ngay khi có sai lệch.							
Kiểm tra hàng theo ngày và sắp xếp Hàng cũ đưa ra trước, loại bỏ hàng hết hạn, dán nhãn hàng đã mở.							
Quét sàn và lau khi bẩn Thấm ngay thứ bị đổ, lau ẩm sàn.							
Kiểm tra cửa và gioăng có đóng kín không Kiểm tra cửa có đóng kín và không có gì vướng.							

Hàng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Dọn trống và lau kệ Dọn từng khu vực, lau bằng chất tẩy và để khô.					
Vệ sinh gioăng cửa Dùng nước ấm và bàn chải làm sạch các nếp gấp của gioăng.					
Kiểm tra tình trạng hộp đựng và khay Gastronorm Thay hộp bị nứt hoặc đổi màu.					
Kiểm tra dàn bay hơi và quạt xem có đóng băng hoặc bụi không Kiểm tra bằng mắt, nếu đóng băng thì báo dịch vụ.					

Hằng tháng

[illegible]

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Dọn trống hoàn toàn và vệ sinh kho lạnh Lau ẩm tường, sàn và trần, kiểm tra cổng.												
Kiểm tra nhiệt kế còn hoạt động không So sánh bằng thử nghiệm nước đá hoặc với nhiệt kế chuẩn.												

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/kho-lanh](#)

Mẫu miễn phí từ [tischlein.pro](#) · Website, menu, đội ngũ và mua hàng cho nhà hàng, quầy bar, quán nhậu và quán cà phê. Điều khiển bằng [tischlein Chat](#), bằng chữ hoặc giọng nói. [tischlein.pro/vi/mau/ke-hoach-ve-sinh/kho-lanh](#)