

Plan sprzętania magazynu



Odpowiedzialni: Szef kuchni, przyjęcie towaru przez daną zmianę · Okres: _____ · Parafka: _____

Codziennie

Zadanie	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
Rozmieścić przyjęty towar, usunąć kartony Przepakować towar, kartony i folie od razu do śmieci, niczego nie składować na podłodze.							
Zamieść podłogę i usunąć rozlane Zebrać okruchy i kurz, żeby szkodniki nie znalazły pożywienia.							
Zamknąć i opisać otwarte opakowania Opisać datą i zawartością, przelać do szczelnych pojemników.							

Co tydzień

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Sprawdzić FIFO: starsze na przód Sprawdzać daty regał po regale i sortować, szybko rotujące na przód.					
Przetrzeć regały Półki wyczyścić wilgotną ściereczką i środkiem czyszczącym.					
Umyć podłogę na mokro Także rogi i listwy przypodłogowe, pozostawić do wyschnięcia.					
Uporządkować miejsce na śmieci i opakowania zwrotne Zebrać opakowania zwrotne, zamieść strefę śmieci.					

Co miesiąc

[illegible]

Zadanie	Sty	Lut	Mar	Kwi	Maj	Cze	Lip	Sie	Wrz	Paź	Lis	Gru
Inwentaryzacja towarów suchych Policzyć stany i porównać z propozycją zamówienia.												

Kontrola (data, parafka): _____

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

Darmowy szablon od tischlein.pro · Strona internetowa, menu, zespół i zakupy dla restauracji, barów, pubów i kawiarni. Obsługa przez tischlein Chat, tekstem lub głosem. [tischlein.pro/pl/szablony/plan-sprzatania/magazyn](#)