

План прибирання складу



Відповідальні: Керівник кухні, приймання товару — відповідна зміна · Період: _____ · Скорочення: _____

Щодня

Завдання	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
Розкласти прийнятий товар, прибрати коробки Товар перепакувати, коробки й плівки одразу у сміття, нічого не зберігати на підлозі.							
Підмести підлогу й прибрати розлите Прибрати крихти й пил, щоб шкідники не знайшли їжі.							
Закрити й підписати відкриті ємності Підписати датою й вмістом, перелити в щільні контейнери.							

ЩОТИЖНЯ

Завдання	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
Перевірити FIFO: старіше наперед Перевіряти дату й сортувати по полицях, товари швидкого обороту наперед.					
Протерти полиці Полиці очистити вологою ганчіркою й засобом.					
Волого помити підлогу Також кути й плінтуси, дати висохнути.					
Упорядкувати місце для сміття й тару Зібрати тару, підмести зону сміття.					

Щомісяця

[illegible]

Завдання	Січ	Лют	Бер	Кві	Тра	Чер	Лип	Сер	Вер	Жов	Лис	Гру
Інвентаризація сухих продуктів Порахувати залишки й звірити з пропозицією замовлення.												

Контроль (дата, скорочення): _____

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