

Kế hoạch vệ sinh kho



Phụ trách: Bếp trưởng, ca trực nhận hàng · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hằng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Xếp hàng mới nhận vào chỗ, bỏ thùng carton Chuyển hàng sang bao bì khác, bỏ carton và màng bọc vào rác ngay, không để gì trên sàn.							
Quét sàn và dọn thứ bị đổ Nhặt vụn và bụi để côn trùng không tìm thấy thức ăn.							
Đóng kín và dán nhãn các bao đã mở Ghi ngày và nội dung, chuyển sang hộp kín.							

Hằng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Kiểm tra FIFO: hàng cũ đưa ra trước Kiểm tra ngày và sắp xếp từng kệ, hàng bán nhanh để phía trước.					
Lau kệ Làm sạch các tầng kệ bằng khăn ẩm và chất tẩy.					
Lau ướt sàn Cả góc và chân tường, để khô.					
Sắp xếp khu chứa rác và vỏ chai Gom vỏ chai lại, quét khu vực rác.					

Hằng tháng

[illegible]

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Kiểm kê hàng khô Đếm tồn kho và đối chiếu với gợi ý đặt hàng.												

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](#)

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](#)