

خطة تنظيف غرفة الغسيل

المسؤول: _____ عامل الغسيل، والمراقبة بواسطة إدارة المطبخ · الفترة: _____ · الرمز

يوميًا

المهمة	أح	سب	جم	خم	أر	ثل	اث
إفراغ مصافي ومرشحات الغسالة وغسلها أخرج المصفاة الخشنة والمرشح الناعم ونظّفهما بالفرشاة تحت الماء الجاري							
مسح الغسالة من الداخل وترك الباب مفتوحًا امسح الحشوات والجوف الداخلي واترك الباب مواربًا ليحف							
فحص فوهات الغسيل من الانسداد دع أذرع الرش تدور، وافتح الفوهات المسدودة بإبرة أو فرشاة							
تنظيف الأحواض والصنابير وأسطح التحفيف نظّفها بالمنظف وامسح الفولاذ المقاوم للصدأ جافًا							
شطف المصرف ومصرف الأرضية أزل البقايا واشطف بالماء الساخن							
مسح الأرضية امسح بالماء وجفّف برك المياه قبل نهاية الوردية							

أسبوعيًا

المهمة	أسبوع	أسبوع	أسبوع	أسبوع	أسبوع
إزالة كلس الغسالة استخدم مزيل الكلس وفق بيانات الشركة المصنعة، ثم شغّل دورة فارغة للشطف					
تنظيف خزان الغسيل وأذرع الرش جيدًا أفرغ الخزان، وفك أذرع الرش وأزل الكلس والبقايا					
تنظيف سلال الأطباق والرفوف انقع السلال وامسح الرفوف					
فحص مخزون المنظف ومادة الشطف افحص الجالونات، وافحص أنابيب الجرعة من اللتواءات والهواء					

شهريًا

المهمة	ديسمبر	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	أغسطس	يوليو	يونيو	مايو	أبريل	مارس	فبراير	يناير
--------	--------	--------	--------	--------	-------	-------	-------	------	-------	------	--------	-------

المهمة	يناير	فبراير	مارس	أبريل	مايو	يونيو	يوليو	أغسطس	سبتمبر	أكتوبر	نوفمبر	ديسمبر
طلب فحص جرعة المنظف ومادة الشطف (إثبات بالصورة) اطلب من المورد فحص جهاز الجرعة أو افحصه بشرائط الاختبار												
فحص عسر الماء والمُلين قس العسر بشرائط الاختبار واملاً ملح التجديد												
فحص أنبوب الصرف وفاصل الدهون افحص المصرف والرائحة، وعند الحاجة اطلب التفريغ												

المراقبة (التاريخ، الرمز): _____

tischlein.pro/ar/qawalib/khittat-tandhif/ghurfat-alghasil · لديك لها الأولوية. · آخر تحديث في 14 أكتوبر 2026 HACCP تعليمات جهة الرقابة الغذائية ومفهوم

بالكتابة أو بالصوت tischlein Chat موقع إلكتروني وقوائم طعام وفريق ومشتريات للمطاعم والحانات والمقاهي. ثدار من tischlein.pro قالب مجاني من

tischlein.pro/ar/qawalib/khittat-tandhif/ghurfat-alghasil