

Plan sprzątania lady i baru



Odpowiedzialni: Zespół baru, instalacja do piwa przez kierownika zmiany · Okres: _____ · Parafka: _____

Codziennie

Zadanie	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
Wyczyścić blat lady, zlew i tace ociekowe Przetrzeć środkiem czyszczącym, przepłukać kratki ociekowe.							
Zdjąć i umyć krany nalewaka Rozłożyć krany, wyczyścić w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym, splukać i zamontować suche.							
Zmywarka do szklanek: sprawdzić filtr i poziom środków Przepłukać filtr, uzupełnić środek myjący i płyn nabłyszczający.							
Ekspres do kawy: wyczyścić grupę zaparzającą, portafiltr i system mleka Przepłukać wstecznie tabletką czyszczącą, dyszę do spieniania mleka przepłukać środkiem czyszczącym.							
Opróżnić pojemnik na lód i przetrzeć Wyrzucić stary zapas lodu, łopatką do lodu pracować tylko czysto.							
Przetrzeć lodówkę na butelki Przetrzeć z zewnątrz i klamkę, sprawdzić temperaturę.							
Umyć podłogę za ladą Przepłukać gumowe maty, podłogę umyć na mokro.							

Co tydzień

Zadanie	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.	Tydz.
Przepłukać instalację do piwa środkiem czyszczącym (Zdjęcie jako dowód) Przewody płukać środkiem czyszczącym zgodnie z wytycznymi producenta, następnie przepłukać wodą.					
Odkamienić zmywarkę do szklanek Użyć odkamieniacza zgodnie z wytycznymi producenta, przepłukać pusty cykl.					
Przetrzeć lodówki i regały na butelki Opróżnić, przetrzeć, butelki przetrzeć, uzupełnić z powrotem.					
Wyczyścić fugi i tylną ścianę lady Odtłuszczaaczem i szczotką w fugi, usunąć zachlapania ze ściany.					

Co miesiąc

Zadanie	Sty	Lut	Mar	Kwi	Maj	Cze	Lip	Sie	Wrz	Paź	Lis	Gru
Wyczyścić i zdezynfekować kostkarkę do lodu (Zdjęcie jako dowód) Opróżnić, potraktować dopuszczonym środkiem czyszczącym zgodnie z wytycznymi producenta, dokładnie przepłukać.												
Odkamienić ekspres do kawy Przepłukać odkamieniaczem zgodnie z wytycznymi producenta, następnie kilkakrotnie przepłukać czystą wodą.												
Wyczyścić komorę chłodniczą i chłodzenie piwa Z kąpeli wodnej, wentylatora i węzownic chłodzących usunąć kurz i osad.												
Skontrolować kratkę ściekową pod ladą Otworzyć odpływ, usunąć resztki, sprawdzić zapach.												

Kontrola (data, parafka): _____

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