

План уборки стойки и бара



Ответственные: Команда бара, система розлива — руководитель смены · Период: _____ · Инициалы: _____

Ежедневно

Задача	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
Почистить поверхность стойки, мойку и поддоны Протереть чистящим средством, ополоснуть решётки для стекания.							
Снять и промыть краны розлива Разобрать краны, очистить в тёплой воде с чистящим средством, ополоснуть и собрать сухими.							
Посудомойка для бокалов: проверить фильтр и уровень средства Промыть фильтр, пополнить моющее средство и ополаскиватель.							
Кофемашина: почистить заварочную группу, холдер и молочную систему Промыть в обратном направлении с чистящей таблеткой, молочную насадку промыть чистящим средством.							
Опустошить и протереть ёмкость для льда Выбросить старый запас льда, пользоваться совком для льда только чистым.							
Протереть холодильник для бутылок Протереть снаружи и ручку двери, проверить температуру.							
Вымыть пол за стойкой Ополоснуть резиновые коврики, пол мыть влажным способом.							

Еженедельно

Задача	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.
Промыть систему розлива чистящим средством (Фото-подтверждение) Промыть линии чистящим средством по указанию производителя, затем водой.					
Удалить накипь в посудомойке для бокалов Использовать средство от накипи по указанию производителя, прогнать пустой цикл.					
Протереть холодильники и стеллажи для бутылок Опустошить, протереть, обтереть бутылки, снова разложить.					
Почистить швы и заднюю стенку стойки Обезжиривателем и щёткой пройти по швам, убрать брызги на стене.					

Ежемесячно

Задача	Янв	Фев	Мар	Апр	Май	Июн	Июл	Авг	Сен	Окт	Ноя	Дек
Почистить и продезинфицировать льдогенератор (Фото-подтверждение) Опустошить, обработать по указанию производителя допущенным чистящим средством, тщательно промыть.												
Удалить накипь в кофемашине Промыть средством от накипи по указанию производителя, затем несколько раз промыть чистой водой.												
Почистить охлаждающую камеру и охлаждение пива Очистить водяную баню, вентилятор и змеевики от пыли и налёта.												
Проверить водосток в полу под стойкой Открыть сток, удалить остатки, проверить запах.												

Проверка (дата, инициалы): _____

Требования твоего надзорного органа по пищевым продуктам (Lebensmittelüberwachung) и твоей концепции HACCP в приоритете. · Обновлено 14 октября 2026 · tischlein.pro/ru/shablony/plan-uborki/stoyka-bar