

Tezgâh ve bar temizlik planı



Sorumlu: Bar ekibi, fiçı sistemi vardiya amiri tarafından · Dönem: _____ · Kısaltma: _____

Günlük

Görev	Pzt	Sal	Çar	Per	Cum	Cmt	Paz
Tezgâh yüzeyini, evyeyi ve damlama teknelerini temizle Temizleyiciyle sil, süzme ızgaralarını çalkala.							
Fiçı musluklarını çıkar ve yıka Muslukları sök, ılık suda temizleyiciyle temizle, durula ve kuru olarak tak.							
Bardak yıkama makinesi: filtreyi ve deterjan seviyesini kontrol et Filtreyi çalkala, temizleyici ve durulama maddesini doldur.							
Kahve makinesi: demleme grubunu, portafiltreyi ve süt sistemini temizle Temizlik tabletiyle geri yıka, süt köpürtme memesini temizleyiciyle çalkala.							
Buz haznesini boşalt ve sil Eski buz stokunu at, buz kepçesiyle sadece temiz çalış.							
Şişe buzdolabını sil Dışını ve kapı kolunu sil, sıcaklığı kontrol et.							
Tezgâhın arkasındaki zemini sil Lastik paspasları çalkala, zemini ıslak sil.							

Haftalık

Görev	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.	Hf.
Fiçı sistemini temizleyiciyle yıka (Fotoğraf kanıtı) Hatları üretici bilgisine göre temizleyiciyle yıka, suyla çalkala.					
Bardak yıkama makinesini kireçten arındır Kireç çözücüyü üretici bilgisine göre kullan, boş devri çalkala.					
Buzdolaplarını ve şişe raflarını sil Boşalt, sil, şişeleri sil, geri yerleştir.					
Tezgâhın derzlerini ve arka duvarını temizle Yağ çözücü ve fırçayla derzlere, duvardaki sıçramaları gider.					

Aylık

Görev	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
Buz makinesini temizle ve dezenfekte et (Fotoğraf kanıtı) Boşalt, üretici bilgisine göre onaylı temizleyiciyle işle, iyice çalkala.												
Kahve makinesini kireçten arındır Kireç çözücüyle üretici talimatına göre çalkala, sonra birkaç kez durula.												
Soğutma hücresini ve bira soğutmasını temizle Su banyosunu, fanı ve soğutma serpantinlerini toz ve tabakadan arındır.												
Tezgâhın altındaki zemin giderini kontrol et Gideri aç, kalıntıları gider, kokuyu kontrol et.												

Kontrol (tarih, kısaltma): _____

Gıda denetim makamının ve HACCP konseptinin kuralları önceliklidir. · Güncelleme tarihi 14 Ekim 2026 · tischlein.pro/tr/sablonlar/temizlik-plani/tezgah-bar

tischlein.pro tarafından ücretsiz şablon · Restoran, bar, birahane ve kafeler için web sitesi, menü, ekip ve satın alma. tischlein Chat'ten yönetilir: yazıyla ya da sesle.

tischlein.pro/tr/sablonlar/temizlik-plani/tezgah-bar