

Відповідальні: Команда бару, розливна система — керівник зміни · Період: _____ · Скорочення: _____

Щодня

Завдання	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
Почистити поверхню стійки, мийку й піддони Протерти засобом, решітки для стікання сполоснути.							
Зняти й помити розливні крани Розібрати крани, очистити в теплій воді із засобом, сполоснути й змонтувати сухими.							
Мийка для келихів: перевірити фільтр і рівень миючого засобу Фільтр сполоснути, поповнити миючий засіб та ополіскувач.							
Кавомашина: почистити групу заварювання, холдер і молочну систему Промити зворотним потоком із таблеткою для чищення, молочну насадку промити засобом.							
Спорожнити й протерти контейнер для льоду Старий запас льоду викинути, совком для льоду працювати лише чистим.							
Протерти холодильник для пляшок Зовні й дверну ручку протерти, перевірити температуру.							
Помити підлогу за стійкою Гумові килимки сполоснути, підлогу помити вологою ганчіркою.							

Щотижня

Завдання	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
Промити розливну систему миючим засобом (Фотопідтвердження) Лінії промивати засобом за вказівкою виробника, потім водою.					
Видалити накип у мийці для келихів Застосувати засіб від накипу за вказівкою виробника, прогнати холостий цикл.					
Протерти холодильники й полиці для пляшок Спорожнити, протерти, пляшки обтерти, розкласти назад.					
Почистити шви й задню стінку стійки Знежирювачем і щіткою в шви, брызки на стіні прибрати.					

Щомісяця

Завдання	Січ	Лют	Бер	Кві	Тра	Чер	Лип	Сер	Вер	Жов	Лис	Гру
Почистити й продезінфікувати льодогенератор (Фотопідтвердження) Спорожнити, обробити допущеним засобом за вказівкою виробника, ретельно сполоснути.												
Видалити накип у кавомашині Промити засобом від накипу згідно з виробником, потім кілька разів прополоскати.												
Почистити охолоджувальну камеру й охолодження пива Водяну баню, вентилятор і охолоджувальні змійовики звільнити від пилу й нальоту.												
Перевірити зливний отвір під стійкою Відкрити злив, прибрати залишки, перевірити запахи.												

Контроль (дата, скорочення): _____

Вимоги твого органу харчового нагляду та твоєї концепції HACCP мають пріоритет. · Оновлено 14 жовтня 2026 · tischlein.pro/uk/shablony/plan-prybyrannia/stiika-bar