

Kế hoạch vệ sinh quầy bar



Phụ trách: Đội bar, hệ thống vòi bia do trưởng ca phụ trách · Thời gian: _____ · Chữ ký tắt: _____

Hàng ngày

Nhiệm vụ	T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Vệ sinh mặt quầy, bồn rửa và khay hứng Lau bằng chất tẩy, rửa lưới ráo nước.							
Tháo vòi bia ra và rửa Tháo rời vòi, làm sạch trong nước ấm với chất tẩy, tráng và lắp lại khi khô.							
Máy rửa ly: kiểm tra bộ lọc và lượng chất tẩy Rửa bộ lọc, bổ sung chất tẩy rửa và nước làm bóng.							
Máy pha cà phê: vệ sinh cụm pha, tay cầm và hệ thống sữa Xả ngược bằng viên tẩy rửa, xả sạch vòi đánh sữa bằng chất tẩy.							
Đổ và lau thùng đá Bỏ đá cũ, chỉ dùng xèng xúc đá sạch.							
Lau tủ lạnh để chai Lau bên ngoài và tay nắm cửa, kiểm tra nhiệt độ.							
Lau sàn sau quầy Rửa thảm cao su, lau ướt sàn.							

Hàng tuần

Nhiệm vụ	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần	Tuần
Xả hệ thống vòi bia bằng chất tẩy (Ảnh làm bằng chứng) Xả đường ống bằng chất tẩy theo hướng dẫn của nhà sản xuất, rồi tráng lại bằng nước.					
Tẩy cặn máy rửa ly Dùng chất tẩy cặn theo hướng dẫn của nhà sản xuất, xả không tải sau đó.					
Lau tủ lạnh và kệ để chai Dọn trống, lau sạch, lau chai rồi xếp lại.					
Vệ sinh kệ nối và mặt sau quầy Dùng chất tẩy dầu mỡ và bàn chải vào các kệ, làm sạch vết bắn trên tường.					

Hàng tháng

Nhiệm vụ	Th1	Th2	Th3	Th4	Th5	Th6	Th7	Th8	Th9	Th10	Th11	Th12
Vệ sinh và khử khuẩn máy làm đá viên (Ảnh làm bằng chứng) Dọn trống, xử lý bằng chất tẩy được phép theo hướng dẫn của nhà sản xuất, tráng kỹ.												
Tẩy cặn máy pha cà phê Xả bằng chất tẩy cặn theo nhà sản xuất, sau đó tráng sạch nhiều lần.												
Vệ sinh buồng lạnh và hệ thống làm lạnh bia Loại bỏ bụi và cặn khỏi bể nước, quạt và dàn lạnh.												
Kiểm tra cống sàn dưới quầy Mở cống, loại bỏ cặn, kiểm tra mùi.												

Kiểm tra (ngày, chữ ký tắt): _____

Quy định của cơ quan giám sát thực phẩm (Lebensmittelüberwachung) và của hệ thống HACCP (kiểm soát an toàn thực phẩm) của bạn được ưu tiên. · Cập nhật ngày 14 tháng 10 2026 · [tischlein.pro/vi/mau/ke-hoach-ve-sinh/quay-bar](#)