

SPRZĄTANIE W RESTAURACJI – LISTA KONTROLNA

FRONT:

CODZIENNIE:

- Czyszczenie wszystkich powierzchni, w tym krzesel, stołów, barów i boksów
- Odkurzanie podłóg
- Mycie i czyszczenie podłóg
- Czyszczenie wszystkich toalet kilkakrotnie w trakcie zmiany
- Czyszczenie menu
- Przecieranie dozowników na sosy
- Odkurzanie półek i dekoracji
- Wymiana podkładek na barach

CO TYDZIEŃ:

- Czyszczenie ramek ze zdjęciami/obrazami, wentylatorów sufitowych, ścian (według potrzeb)
- Czyszczenie listew przypodłogowych
- Przecieranie nóg krzesel i stołów

SPRZĄTANIE W RESTAURACJI – LISTA KONTROLNA

ZAPLECZE:

CODZIENNIE:

- Czyszczenie wszystkich powierzchni (w tym sprzętów i desek do krojenia)
- Czyszczenie maszyn do lodów i innych urządzeń
- Przecieranie frytownic
- Opróżnianie i czyszczenie koszy na odpadki i surowce wtórne
- Czyszczenie podłóg (także w chłodniach)
- Wymiana folii na grillach
- Pranie wszystkich fartuchów, ręczników i nakryć głowy
- Czyszczenie grillów
- Opróżnianie i czyszczenie koszy na śmieci
- Przykrycie i oznaczenie etykietami wszystkich produktów spożywczych
- Czyszczenie i dezynfekcja filtrów zmywarki
- Czyszczenie stołów
- Czyszczenie zlewów i baterii oraz dystrybutorów do napojów gazowanych

Co TYDZIEŃ:

- Czyszczenie i dezynfekcja lodówek, chłodziarek i piekarników (zgodnie z instrukcją producenta)
- Czyszczenie ścian (według potrzeb)
- Czyszczenie wejścia (szklane drzwi, klamki, ramy)
- Odkurzanie podłóg i dywanów
- Dezynfekcja ekspresów do kawy
- Czyszczenie odpływów podłogowych środkiem do czyszczenia odpływów

Co MIESIĄC:

- Czyszczenie wszystkich elementów z tłuszczu (frytownice, grille płaskie, piekarniki, kuchenki)
- Przecieranie zamrażarek
- Opróżnianie i czyszczenie tacek na lód
- Czyszczenie sufitów
- Czyszczenie i sprawdzenie wyposażenia kuchni (ostrość noży, temperatura chłodziarek, kalibracja piekarników i termometrów)