

## ЧЕКЛИСТ З ПРИБИРАННЯ У РЕСТОРАНІ

# ЗОНА ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ:

### Щодня:

- Очистити всі поверхні, включаючи стільці, столи, бар та кабінки
- Пропилососити підлогу
- Помити підлогу
- Очистити усі туалети кілька разів за зміну
- Очистити меню
- Протерти дозатори приправ та спецій
- Протерти від пилу полиці та декоративні предмети

### Щотижня:

- Очистити рамки для фотографій, стельові вентилятори, стіни (якщо потрібно)
- Очистити плінтуси
- Протерти ніжки стільців та столів

## ЧЕКЛИСТ З ПРИБИРАННЯ У РЕСТОРАНІ

### РОБОЧА ЗОНА:

#### Щодня:

- Очистити всі поверхні (також дошки для різання та обладнання)
- Очистити машини для морозива та інші машини
- Протерти фритюрниці
- Очистити сміттєві баки та відділити вторинну сировину
- Помити підлогу (включаючи вхідну зону і коридори)
- Замінити фольговані вкладиші гриля
- Помістити всі фартухи, ганчірки та одяг шеф-кухаря в пральню
- Очистити гриль
- Спорожнити та очистити контейнери
- Позначити та правильно викласти всю їжу
- Очистити фільтри для витяжок в посудомийній машині.
- Очистити столи
- Очистити сифони, крани та мийки.

#### Щотижня:

- Очистити та продезинфікувати холодильники, кулери та духовки (згідно з інструкціями виробника)
- Очистити стіни (якщо потрібно)
- Очистити вхід (скляні двері, дверні ручки та рами)
- Пропилососити підлогу та килими
- Очистити кавомашини
- Очистити зливи з дезінфікуючими засобами

#### Щомісяця:

- Очистити весь жир (фритюрниці, духовку та плиту)
- Протерти морозильні камери
- Спорожнити та очистити контейнер для льоду
- Очистити стелі
- Очистити та перевірити кухонне обладнання (гостроту ножів, температуру холодильника, справність духовки термометрів)