



Чек-лист по уборке ресторана

Сохранение вашего ресторана в чистоте и безопасности имеет решающее значение для его успеха! Ниже задания, которые нужно выполнять несколько раз в день, а другие - еженедельно или ежемесячно. Следуйте этому удобному чек-листу для уборки ресторанов, чтобы убедиться, что ваш ресторан проходит все проверки на безопасность!

Ежедневные процедуры

Очистка решетки гриль

Очищайте решетку каждый раз между приготовлением красного мяса, птицы и рыбы.

Уборка влажной тряпкой столешниц

Протрите все рабочие поверхности, в воду добавьте дезинфицирующих средств, так как микробов и бактерий быть не должно.

Привести в порядок разделочные доски.

На досках, во время приготовления, скапливается множество патогенных микробов. Мыть их стоит с помощью моющих средств с дезинфицирующим эффектом. После мытья поставить сушиться.

Дезинфицирующая вода и тряпки.

Нужно сменить воду и тряпки, гигиена превыше всего. Представьте сколько так бактерий и микробов, которые могут пагубно влиять на человека.

Пустые мусорные корзины.

Вынос накопившегося мусора. После выброса застелите ведра чистыми мусорными пакетами.

Замените фольгу, которая накрывает гриль или плиту.

Если есть подкладки из фольги, замените их на гриле, плите. Так многие делают для экономии времени. Да и эмалированное покрытие плиты, если там есть трудное пятно,

не будешь царапать металлическим скребком.

Использовали консервный нож?

Обязательно помойте его! После использования на нем остаются остатки пищи, и через время на нем размножаются патогенные бактерии. И всем этим добром не стоит открывать новую консерву.

Вытяжка

Помойте фильтры для вытяжки. За день работы скапливается жир. Лучше мыть понемногу и чаще, чем долго и один раз. И сопли из жира могут попасть в готовившееся блюдо.

Процедуры после смены.

Рабочее место.

Промыть и дезинфицировать все поверхности, включая разделочные доски и подготовительные столы

Очистка ломтерезки, которая была использована.

Вымойте ломтерезку для сыра и мяса после каждого использования. Как и было написано выше, после использования с продуктами, на ломтерезке начинают активно размножаться плохие микробы.

Положите все чистящие тряпки в грязное белье.

Также бросьте все фартуки, но не в том же месте, что и грязные тряпки. Поставьте все стираться, развести все постиранное.

Очистите фритюрницы, которые работали целый день.

Удалите отработанное масло. Вымойте ее хорошенько, просушите. Пусть стоит и ждет следующих заказов.

Почистите гриль

Наверняка, гриль был использован на протяжении дня. Помойте его. Пусть стоит высыхает и ждет следующего рабочего дня.

Обеззаразьте мусорные ведра

Хоть и вы застелите мусорные пакеты, но может что-то остаться, может пакет

разорваться. Лучше чтоб во время работы было все чистое

Вымойте маленькие и большие коврики

За день проходит большое количество людей, которые, независимо от погоды, приносят на обуви грязь. А если на улице дождь или снег? Нужно следить за чистотой ковриков

Подметите и вытрите кухонный пол (вы никогда не знаете, какие беспорядки происходят на кухонном полу!)

За день повар и шеф-повар наматывает большое расстояние на кухне. Хоть и обувается сменная обувь, но во время приготовления могут падать кусочки пищи, волосы и т.п.

Еженедельная уборка.

Холодильник.

Освободить холодильники, чтобы можно было их мыть и дезинфицировать.

Холодильник достаточно грязное место, где скапливается много бактерий, которые в итоге могут попасть в продукты для гостей заведения.

Очистить все кофемашины

Надо всегда поддерживать чистоту в кофе машине. А причина банальная, все те же размножение бактерий

Очистить от грязи духовой шкаф

Используйте руководство по изготовлению, как это сделать. В любом случае, в инструкции будут рекомендации по выбору очищающих средств.

Ежемесячная уборка.

Очистить морозильники

Время от времени их нужно размораживать от намерзшего льда. И нужно протирать дезинфицирующими средствами стенки морозильника.

Очистка генератора льда.

Очистите и обработайте генератор льда (один из самых грязных продуктов в ресторане!). А потом спокойно можно продолжать пользоваться дальше

Вымойте за печью и фритюрницами.

Так вы устранили накопление жира, что может привести к большой пожарной опасности. А еще это не гигиенично.

Вымойте стены и потолки от жира и пищевых пятен

Ну тут все понятно. С помощью очищающих средств и чистой тряпки вымыть потолки и стены. В случае больших загрязнений возьмите жесткую сторону мочалки и потрите с очищающими средствами.

Вытрите все области хранения

На полках, ящики, шкафы и т.д. С помощью влажной тряпки, двигаясь сверху вниз, все протрите.

Замена ловушек для насекомых и грызунов.

В каждом кафе возможно появление насекомых или грызунов. Для профилактики нужно обрабатывать стены/полы специальными средствами от прусаков, муравьев или крыс/мышей.

Ежегодная уборка

Очищайте вытяжки два раза в год

Функция, с которой вытяжка справляется на отлично, - удаление неприятных ароматов с кухни во время приготовления пищи. Но на ней откладывается жир.

Проверьте системы пожаротушения и огнетушители

Тут и комментарии излишни. Для того, чтобы быть уверенным в пожарной безопасности, а в наше время может случиться многое, рекомендует держать огнетушители и системы пожаротушения в исправном состоянии.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?