



Чек-лист Уборка кухни Шкипер

Процедуры после смены.

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 сушится

Пустые мусорные корзины

Вынос накопившегося мусора. После выброса застелите ведра чистыми мусорными пакетами

Рабочее место

Промыть и дезинфицировать все поверхности, включая разделочные доски, умывальник, плитку над рабочей поверхностью, плиты, фритюр и рабочую поверхность

Очистка слайсера, который был использован

Вымойте слайсер после каждого использования. После использования с продуктами, на слайсере начинают активно размножаться плохие микробы

Положите все чистящие тряпки в ведро

Работник мойки ежедневно относит их на прачку

Задаём на мангал чугунные сетки

Ежедневно в конце смены носим на выжигание по 2-3 сетки

Обеззаразьте мусорные ведра (Работник мойки)

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

разорваться. Лучше чтоб во время работы было все чистое

- Подметите и вытрите кухонный пол (Работник мойки)

Уборку кухонного пола нужно производить 2-3 раза на день !

- Произвести уборку складских помещений и холодильной камеры (Кух. рабочая и Повар)

Производится уборка , мойка полов, разлаживание товара по полкам

- Мойка двери на кухню (Кух. рабочая)

Производим мойку кухонной двери с обеих сторон и стекло!

- В конце смены производим чистку ножек (Кух. рабочая , Работник мойки)

Столов, холодильников, морозилок , стеллажей , газовых плит (в коридоре и на кухне) контроль производит Старший смены

Еженедельная уборка. (Генеральная уборка)

- Помыть раковину и кран (повар)

Наполните раковину теплой водой и добавьте отбеливатель или средство для удаления известкового налета, оставьте отмокать на несколько минут, затем слейте воду и протрите поверхность

- Вымойте за плитами и фритюрницами и т.д. (Работник мойки , повар и кух.рабочая)

Отдвигаем все кухонные приборы (столы, плиты , холодильники , морозильники , стеллажи) моем их со всех сторон и чательно вымываем пол и стену (пол и первую плитку от пола моет работник мойки и кух. рабочая , а остальное повар)

- Вымойте стены и потолки от жира и пищевых пятен (в доступных местах) Кух. рабочая, повар и работник мойки

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

Вымыть внутреннюю и внешнюю поверхность газовой плиты на кухне (повар)

Снимите конфорки , нанесите чистящее средство на внешнюю и внутреннюю части плиты. Протрите внутренние поверхности и плиту губкой. При необходимости, нанесите повторный слой чистящего средства на трудновыводимые пятна и куски пригоревшей пищи используйте металлический скребок.

Вымыть внутреннюю и внешнюю поверхность газовой плиты возле склада (Кух.рабочая и повар)

Снимите конфорки , нанесите чистящее средство на внешнюю и внутреннюю части плиты. Протрите внутренние поверхности и плиту губкой. При необходимости, нанесите повторный слой чистящего средства на трудновыводимые пятна и куски пригоревшей пищи используйте металлический скребок.

Очистить морозильники (повар)

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

Навести порядок в холодильнике и морозильной камеры

Отключите холодильник от розетки и выньте его содержимое. Выбросьте испорченные продукты и то, что вы не планируете использовать. Во время чистки, храните скоропортящиеся продукты, например мясо и рыбу, в холодном месте

Замочить полки и ящики холодильника и морозильной камеры (Работник мойки , повар)

Выньте все съемные части холодильника и замочите их в теплой мыльной воде

Помыть съемные части холодильника и морозильной камеры (повар, работник мойки)

Протрите полки, оставленные отмокать в мыльной воде, высушите и верните на место все съемные части холодильника. Затем включите прибор в розетку, и расставьте

продукты по своим местам

- Почистить стенки холодильника и морозильной камеры (Повар)
Протрите внутренние поверхности, используя тряпку. Помойте внешние стенки, используя любое моющее средство и губку

- Помыть оставшиеся небольшие бытовые приборы (повар)
Для чистки небольших бытовых приборов (микроволновая печь, миксер ,блендер) удалите все съемные части, замочите их в теплой мыльной воде, почистите внутренние и внешние поверхности.

- Сдачу выполненной уборки задаём Старшему повару
Производим полную ген.уборку! (к генеральной уборке подключаются все сотрудники кухни находящееся на смене) сделаноу генеральную уборку здаем старшему смены!!!(никто не может уйти со смены не здав сделаную ген уборку!)

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

как это убрать?