

چک لیست نظافت محیط رستوران		
روزانه		
توضیحات	تجهیزات نظافت قابل استفاده	سطح و محیط مورد نظر
	ترولی و دستمال نظافتی	سطوح دیواره را پاک کنید
	دستمال نظافتی و مواد شوینده	پیشخوان ها را تمیز و ضدعفونی کنید
	دستمال نظافتی و مواد شوینده	میزها را تمیز و ضدعفونی کنید
	ترولی و دستمال نظافتی	صندلی ها، سالن و نیمکت ها را نظافت و گردگیری کنید
	مواد شوینده	تمام دستمال ها، سفره ها و پیش بند ها را بشوید
	ترولی نظافت	زباله و مواد بازیافتی را به خارج از محیط انتقال دهید
	ترولی و دستگاه واترجت صنعتی	سطل های زباله را تخلیه، نظافت و ضدعفونی کنید
	زمین شوی صنعتی و جاروبرقی	کفپوش ها را نظافت و کف را جاروبکشید.
	اسکراپر صنعتی و مواد شوینده	سرویس بهداشتی را به طور کامل ضدعفونی و نظافت کنید
	مواد شوینده	دستگیره های درب را تمیز و ضدعفونی کنید
هفتگی		
	ابزار گردگیری و ترولی	تجهیزات روشنایی را نظافت کرده و گردگیری کنید
	دستمال نظافتی و مواد شوینده	درها را تمیز و ضدعفونی کنید
	شیشه و ماشوی صنعتی	شیشه ها و پنجره ها را پاک کنید
ماهانه		
	دستمال نظافتی و مواد شوینده	تزیینات و لوازم دکوری را نظافت و گردگیری کنید



راهکارهای نظافت صنعتی

چک لیست نظافت بخش آشپزخانه	
روزانه	
دیوارها را پاک کنید	ترولی و دستمال نظافتی
گریل و اجاق گاز را نظافت و ضدعفونی نمایید	دستگاه بخارشوی صنعتی
سینی، سینی، تخت، و سرخ کن را تمیز کنید	بخارشوی صنعتی و دستگاه واترجت صنعتی
باقیمانده مواد غذایی را از محیط جمع آوری نمایید.	ترولی نظافت
فویل یا محافظ روی میز را تعویض نمایید	ابزار نظافت دستی
سایر تجهیزات مانند قهوه ساز، توستر و مایکروویو را پاک کنید	مواد شوینده و دستگاه بخارشوی
تمام سطوح آماده سازی غذا از جمله تخته های برش را تمیز و ضدعفونی کنید	مواد شوینده
تمای ظروف و تجهیزات سرو غذا و پذیرایی را به صورت کامل نظافت و ضدعفونی نمایید.	مواد شوینده صنعتی
سینک ها را به طور کامل نظافت و ضدعفونی کنید	شوینده صنعتی و دستگاه بخارشوی
پارچه ها، حوله، پیش بند، کت سرآشپز و یونیفرم خدمه را نظافت و مرتب نمایید.	ترولی و ابزار نظافت
صابون یا محلول ضدعفونی کننده دست در محیط سرویس بهداشتی و یا آشپزخانه را دوباره پر کنید	دستی
زیاله ها و مواد بازیافتی را از محیط آشپزخانه خارج کنید	ترولی و ابزار نظافت
سطل های بازیافت را تخلیه، نظافت و ضدعفونی کنید	ترولی و دستگاه واترجت صنعتی
چربی گیرها را خالی و تمیز کنید	مواد شوینده صنعتی
هفتگی	
فرها را تمیز کنید	دستگاه بخارشوی صنعتی
تجهیزات طبخ مواد غذایی را به طور کامل نظافت کنید	واترجت صنعتی و دستگاه بخارشوی
کفپوش محیط آشپزخانه را با روش های مناسب نظافت و ضدعفونی نمایید.	زمین شوی صنعتی و مواد شوینده
یخچال ها و محل نگهداری مواد غذایی را تمیز کنید	دستی
ماهانه	
پشت تجهیزات پخت و پز را به طور کامل و دقیق نظافت کنید	اسکراپر صنعتی و دستگاه بخارشوی
فریزرها را خالی، تمیز و ضدعفونی کنید	دستی
کویل های یخچال را تمیز کنید	دستی
دیوارها و سقف آشپزخانه را تمیز و ضد عفونی کنید	ترولی و ابزار نظافت
هودهای هواکش را تمیز کنید	ترولی و ابزار نظافت
در صورت استفاده از تله و مواد سمی برای دفع آفات و موجودات موزی، آنها را بررسی و در صورت نیاز جایگزین نمایید.	دستی