

REINIGUNGSPLAN KÜCHE - GASTRONOMIE

Standort : _____

Verantwortliche Person :

Name : _____

Telefon : _____

Reinigungsplan Übersicht :

Alle Reinigungstätigkeiten sind gemäß den gesetzlichen Hygienebestimmungen durchzuführen. Die Verantwortlichen tragen Sorge für

Bereich	Tätigkeit	Intervall	Verantwortlich	Erledigt / U
Arbeitsflächen	Abwischen und Desinfektion	Täglich		
Böden	Feucht wischen	Täglich		
Kühlschränke	Innenreinigung und Kontrolle	Wöchentlich		
Müllbehälter	Entleeren und Reinigung	Täglich		
Spülbecken	Reinigung und Desinfektion	Täglich		
Dunstabzugshauben	Reinigung Fettfilter	Monatlich		
Lagerflächen	Kontrolle und Reinigung	Wöchentlich		
Hände	Waschen und Desinfizieren	Vor jeder Tätigkeit		

Unterschriften :

Verantwortliche Person

Geschäftsführung

Unterschrift : _____

Unterschrift : _____

Originalquelle dieses Dokuments:

<https://vorlagenfy.com/reinigungsplan-kuche-gastronomie-vorlage/>

War diese Vorlage für Sie hilfreich?

Weitere aktuelle Vorlagen finden Sie unter:

<https://vorlagenfy.com>

Mehr Vorlagen

Diese Vorlage ist ausschließlich für den persönlichen, nicht kommerziellen Gebrauch bestimmt.
Bei Weitergabe oder Veröffentlichung ist die Nennung der Quelle verpflichtend.

Diese Vorlage dient lediglich zur Orientierung und stellt keine Rechtsberatung dar.
Es wird empfohlen, sich im Einzelfall an eine fachkundige Rechtsberatung zu wenden.