

Harmonogram sprzątnia

Częstotliwość dopasuj do swojego systemu HACCP.

Lokal: _____ Okres: _____ Sprawdził(a): _____

Obszar lub urządzenie	Częstotliwość	Środek i sposób	Odpowiedzialny	Data i podpis
Blaty robocze	Po każdym użyciu			
Deski do krojenia	Po każdym użyciu			
Zlewy	Codziennie			
Podłogi	Codziennie			
Kosze na odpady	Codziennie			
Kuchenki	Codziennie			
Wnętrza chłodziarek	Raz w tygodniu			
Okap i filtry	Raz w tygodniu			
Magazyn suchy	Raz w tygodniu			
Sprzątanie generalne	Raz w miesiącu			