



График уборки кухни

Kitchen cleaning rota

Предприятие / зона (Business / area): _____ Дата / период (Date / period): _____

Адаптируйте график к предприятию. Записывайте каждую выполненную задачу со временем и инициалами. Для повторяющихся задач используйте другой лист. Сначала очищайте, затем дезинфицируйте, где нужно.

Средство / разведение / время контакта (Product / dilution / contact-time reference): _____

Объект / зона Item / area	Когда When	Метод* Method*	Время / инициалы Time / initials
Рабочие поверхности и точки касания Work surfaces & touch points	Между задачами / после сырого Between tasks / after raw food	Удалить остатки, вымыть моющим средством, ополоснуть, продезинфицировать, при необходимости ополоснуть, высушить. Remove debris, detergent clean, rinse, disinfect, final rinse if required, dry.	
Разделочные доски и приборы Chopping boards & utensils	После каждой задачи After each task	Используйте закреплённый инвентарь. Вымойте, ополосните, продезинфицируйте и гигиенично высушите. Use the designated equipment. Wash, rinse, disinfect and dry hygienically.	
Раковины и зоны стока Sinks & draining areas	После использования After use	Очистить и продезинфицировать. Не допускать загрязнения от сырого к готовому. Clean and disinfect. Prevent raw-to-ready-to-eat contamination.	
Холодильники Fridges	Проливное сразу / плановая генеральная уборка Spills promptly / planned deep clean	Переложите продукты в другое безопасное холодное место. Вымойте полки, уплотнители и поверхности. Keep food safely chilled elsewhere. Clean shelves, seals and surfaces.	
Полы Floors	Проливное сразу / ежедневно Spills promptly / daily	Мойте подходящим средством. Не пускайте людей, пока пол не высохнет. Clean with the correct product. Keep others clear until the floor is dry.	
Салфетки и рабочая одежда Cloths & work clothing	При загрязнении / по графику When contaminated / per schedule	Выбросить одноразовое. Постирать и продезинфицировать многоразовые салфетки. Постирать одежду. Discard single-use items. Wash and disinfect reusable cloths. Launder clothing.	
Мусорные баки Bins	До переполнения / ежедневно Before overflow / daily	Безопасно опорожнить. Вымыть баки и продезинфицировать, где нужно. Empty safely. Clean bins and disinfect where required.	
Стены, плитка и высокие места Walls, tiles & high areas	По графику / при загрязнении Planned schedule / when soiled	Удалить грязь и жир. Защитить продукты и использовать безопасные средства доступа. Remove dirt and grease. Protect food and use safe access methods.	

*Используйте средство предприятия, соблюдайте разведение, полное время контакта и инструкции по ополаскиванию. Надевайте защиту, которую требуют этикетка и оценка COSHH. Никогда не смешивайте моющие химикаты.

Проблема / действие (Problem / action): _____

Проверил(а) (Checked by): _____ Дата (Date): _____ Подпись (Signature): _____