

Checklisten:
1.6 Reinigungsliste - Küchenbereich



Reinigungsliste - Küchenbereich	Intervall: Täglich
Monat:	Zuständigkeit:
! Tägliche Reinigung u. Desinfektion aller:	Grundreinigung Läger/Schränke /Regale (monatlich)
• Spülbecken und Abflüsse	<small>bestätigt durch Unterschrift</small>
• Arbeitsgeräte und Flächen	Grundreinigung Abzugshaube/Filter/Gitter (monatlich)
• Türen, Rahmen und Griffe	<small>bestätigt durch Unterschrift</small>
• Fußböden (inkl. Aller Abflüsse)	Grundreinigung Kühlgeräte, TK, Vitrinen etc. (monatlich)
• Mülleimer (innen und außen)	<small>bestätigt durch Unterschrift</small>
• Desinfektion bzw. Wechsel aller Putzutensilien	! Grundreinigung bedeutet auch aufräumen, unnötige Umverpackungen entfernen, MHD's überprüfen

1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.			