Plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine

Établissement _____ Semaine du _____

Visez chaque tâche une fois faite. Nettoyer d'abord, puis désinfecter ; respectez la dose et le temps de contact indiqués par le fabricant du produit.
Ajoutez vos propres équipements dans les lignes vides. Notez le nom du produit, la dose et le temps de contact dans la colonne Comment.

Quoi	Comment (méthode, produit)	Fréquence	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim	Remarques
Plans de travail et planches	Nettoyer, désinfecter	Après usage								
Poignées, robinets, interrupteurs	Nettoyer, désinfecter	Chaque jour								
Plonges et lave-mains	Nettoyer, désinfecter	Chaque jour								
Sols	Balayer, laver	Chaque jour								
Poubelles	Vider, nettoyer l'extérieur	Chaque jour								
Fourneaux, plaques, grill	Dégraisser	Chaque jour								
Micro-ondes	Nettoyer l'intérieur	Chaque jour								
Trancheuse, batteur	Démonter, nettoyer, désinfecter	Après usage								
Réfrigérateurs et chambres froides	Vider, nettoyer, désinfecter	Chaque semaine								
Friteuse	Filtrer l'huile, nettoyer	Chaque jour								
Filtres de hotte	Tremper, dégraisser	Chaque semaine								
Murs et crédences	Nettoyer	Chaque semaine								
Évaporateurs des frigos	Nettoyer	Chaque mois								
Congélateurs	Dégivrer, nettoyer	Chaque année								

Modèle gratuit de everlongapps.com/fr/cheflog. Les limites sont un point de départ : vérifiez-les avec votre propre plan de maîtrise sanitaire.
Cheflog tient ces enregistrements sur tablette, avec rappels, enregistrements signés et un PDF pour l'inspecteur.