Reinigung täglich/nach Gebr.		Kontroll-Liste **Küche**			Verantwortlich: ……..…….....……....				Monat: ……..... Jahr: 20……..	Temperaturkontrollen				LM-Lagerung
Aufschnittmaschine (desinfizieren!), Mikrowelle, Bainmarie, Anliker, Lips, Waschbecken, Arbeitsflächen und Fronten, Anlieferungswaage, Messer, Waage, Gewürzbehälter, grosser Stabmixer, Abfalleimer, Waschbecken, Böden, Tischoberflächen		**Fritteuse**								**Kühlschrank** max. 5 ° C	**Kühlschubladen links** max. 5 °C	**Kühlschubladen rechts** max. 5 °C	**Tiefkühler** mind. -18°C	**Tägliche Kontrolle der gelagerten, gekühlten LM** - Zustand/Datum - Verpackung - Deklaration
Visum		Nach Reinigung/Ölwechsel **Datum** eintragen max. 23 % polare Anteile!			**Reinigung wöchentlich, gründlich** Nach ausgeführter Arbeit **Datum** eintragen									
		Reinigung	**Öl-Messung**	**Öl- Wechsel**		Woche 1	Woche 2	Woche 3	Woche 4					
1.					Eingangstüre									
2.					Pass									
3.					Flaschenschubladen									
4.					Frigor/-türen									
5.					Gestell vorne/hinten									
6.					Herdblock, Tablare									
7.					Kombisteamer									
8.					Lüftungsfilter									
9.					Messerschubladen									
10.					Seifen-, Papierspender									
11.					Salamander									
12.					Magnet-Tafel									
13.					Schockkühler									
14.					Kühlmöbel/-schubladen									
15.					Tellerablage									
16.					Tellerréchaud									
17.					Wärmelampe									
18.					Wandfliesen									
19.					Glacéstation									
20.					1. Hilfe-Kasten									
21.					Eismaschine									
22.					Abwaschmaschine									
23.					**Reinigung monatlich:** *(bitte von Hand eintragen)*									
24.														
25.														
26.														
27.														
28.														
29.														
30.														
31.														