

Revision 03 Stand 06/23 Seite 1 von 3	Formblatt FB 04b Reinigungs- und Desinfektionsplan Küchenbereich	
---	--	---

Monat: _____

Reinigung und Desinfektion nach Anweisung!

	Fuß- boden Abfluss (Täglich + bei Bedarf)	Arbeits- flächen (Täglich + bei Bedarf)	Hand- wasch- becken (Täglich + bei Bedarf)	Reini- gungs- becken (Täglich + bei Bedarf)	Arbeits- mittel (Täglich + bei Bedarf)	Kombi- Dämpfer (Täglich + nach Gebrauch)	Kühlschränke (1x wöchentlich)		Multifunk- tionsküche n- maschine (Nach Gebrauch)	Dunst- abzugs- haube (1x wöchent- lich)	Ober & Unter- schränke (1x wöchent- lich)	Elektro- herd (Nach Ge- brauch)	Abfallbe- hälter (Täglich)	Stationen (Menü-, Salat-, Nudelstatio n usw.) (Täglich)
							innen	außen						
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														

Erstellt: Carina Hofmann-Schubert 	Geprüft und freigegeben: Jana Fuhrmann-Heise 
Datum: 20.06.2023	Datum: 20.06.2023

Revision 03 Stand 06/23 Seite 2 von 3	Formblatt FB 04b Reinigungs- und Desinfektionsplan Küchenbereich	
---	--	---

	Fuß- boden Abfluss (Täglich + bei Bedarf)	Arbeits- flächen (Täglich + bei Bedarf)	Hand- wasch- becken (Täglich + bei Bedarf)	Reini- gungs- becken (Täglich + bei Bedarf)	Arbeits- mittel (Täglich + bei Bedarf)	Kombi- Dämpfer (Täglich + nach Gebrauch)	Kühlschränke (1x wöchentlich)		Multifunk- tionsküche n- maschine (Nach Gebrauch)	Dunst- abzugs- haube (1x wöchentlic h)	Ober & Unter- schränke (1x wöchent- lich)	Elektro- herd (Nach Ge- brauch)	Abfallbe- hälter (Täglich)	Stationen (Menü-, Salat-, Nudelstatio n usw.) (Täglich)
							innen	außen						
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														

Erstellt: Carina Hofmann-Schubert 	Geprüft und freigegeben: Jana Fuhrmann-Heise 
Datum: 20.06.2023	Datum: 20.06.2023

Revision 03 Stand 06/23 Seite 3 von 3	Formblatt FB 04b Reinigungs- und Desinfektionsplan Küchenbereich	
---	--	---

	Fuß- boden Abfluss (Täglich + bei Bedarf)	Arbeits- flächen (Täglich + bei Bedarf)	Hand- wasch- becken (Täglich + bei Bedarf)	Reini- gungs- becken (Täglich + bei Bedarf)	Arbeits- mittel (Täglich + bei Bedarf)	Kombi- Dämpfer (Täglich + nach Gebrauch)	Kühlschränke (1x wöchentlich)		Multifunk- tionsküche n- maschine (Nach Gebrauch)	Dunst- abzugs- haube (1x wöchentlic h)	Ober & Unter- schränke (1x wöchent- lich)	Elektro- herd (Nach Ge- brauch)	Abfallbe- hälter (Täglich)	Stationen (Menü-, Salat-, Nudelstatio n usw.) (Täglich)
30							innen	außen						
31														

Sonstiges:

Erstellt: Carina Hofmann-Schubert 	Geprüft und freigegeben: Jana Fuhrmann-Heise 
Datum: 20.06.2023	Datum: 20.06.2023