

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Monat: Jahr:

| Datum | Küche/ Vorbereitung | | Kühlhäuser | | Tiefkühlhaus | | Lagerraum | | Toiletten/ Sozialräume | | Unterschrift |
|-------|------------------------|---|------------|---|--------------|---|-----------|---|---------------------------|---|--------------|
| | R | D | R | D | R | D | R | D | R | D | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 01. | | | | | | | | | | | |
| 02. | | | | | | | | | | | |
| 03. | | | | | | | | | | | |
| 04. | | | | | | | | | | | |
| 05. | | | | | | | | | | | |
| 06. | | | | | | | | | | | |
| 07. | | | | | | | | | | | |
| 08. | | | | | | | | | | | |
| 09. | | | | | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | | | | | |
| 11. | | | | | | | | | | | |
| 12. | | | | | | | | | | | |
| 13. | | | | | | | | | | | |
| 14. | | | | | | | | | | | |
| 15. | | | | | | | | | | | |
| 16. | | | | | | | | | | | |
| 17. | | | | | | | | | | | |
| 18. | | | | | | | | | | | |
| 19. | | | | | | | | | | | |
| 20. | | | | | | | | | | | |
| 21. | | | | | | | | | | | |
| 22. | | | | | | | | | | | |
| 23. | | | | | | | | | | | |
| 24. | | | | | | | | | | | |
| 25. | | | | | | | | | | | |
| 26. | | | | | | | | | | | |
| 27. | | | | | | | | | | | |
| 28. | | | | | | | | | | | |
| 29. | | | | | | | | | | | |
| 30. | | | | | | | | | | | |
| 31. | | | | | | | | | | | |

R = Reinigung
D = Desinfektion

Reinigungsmittel:
Desinfektionsmittel: