**Dokumentation der täglichen Reinigungsarbeiten**

* Detaillierte Reinigungs- und Anwendungshinweise befinden sich im Reinigungs- und Desinfektionsplan!
* Die verantwortlichen Personen **bestätigen mit ihrer Unterschrift** den durchgeführten Reinigungsschritt.

**Kalenderwoche/Jahr: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was?** | **Wie?** | **Mo** | **Di** | **Mi** | **Do** | **Fr** |
| Arbeitsflächen, Spülbecken,  Servier- und Wärmewagen,  Geschirrablagewagen | Reinigung und Desinfektion  Nachspülen |  |  |  |  |  |
| Türgriffe, TK-Möbel | Reinigung und Desinfektion  Nachspülen |  |  |  |  |  |
| Konvektomat, HLD | Reinigung innen; thermische Desinfektion vor Arbeitsbeginn |  |  |  |  |  |
| GN-Behälter | Reinigung, thermische Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Geschirr | Geschirrspülmaschine bei mind. 65°C |  |  |  |  |  |
| Geschirrspülsieb | Reinigung , danach desinfizieren bei mind. 85 °C |  |  |  |  |  |
| Mikrowelle | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Abfallbehälter | Leeren, Reinigung und Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Tische, Stühle, Fußboden | Reinigung |  |  |  |  |  |