



## CI\_03\_Reinigung restaurant

### Grunddaten

Datum Kontrolle

Name Verantwortlicher

### Küchenbereich

Arbeitsflächen abwischen und desinfizieren

- Erledigt  
 Offen

Herde, Öfen und Grill reinigen

- Erledigt  
 Offen

Spülen und Desinfizieren von Küchengeräten und Utensilien

- Erledigt  
 Offen

Abflüsse reinigen und freihalten

- Erledigt  
 Offen

Kühlschränke und Gefrierschränke überprüfen und reinigen

- Erledigt  
 Offen

Boden kehren und wischen

- Erledigt  
 Offen

11.04.2024

11:43

Musterchecklisten

v1

1 of 4



## CI\_03\_Reinigung restaurant

### Essbereich

Tische abwischen und  
desinfizieren

- Erledigt  
 Offen

Stühle abwischen

- Erledigt  
 Offen

Menühalter und  
Salz-/Pfefferstreuer säubern

- Erledigt  
 Offen

Boden fegen und wischen

- Erledigt  
 Offen

Abfallbehälter leeren und Müll  
trennen

- Erledigt  
 Offen

### Sanitäranlagen

Waschbecken, Armaturen und  
Spiegel reinigen

- Erledigt  
 Offen

Toiletten reinigen und  
desinfizieren

- Erledigt  
 Offen

Handtuchspender und  
Seifenspende überprüfen und  
auffüllen

- Erledigt  
 Offen

11.04.2024

11:43

Musterchecklisten

v1

2 of 4



## CI\_03\_Reinigung restaurant

Boden fegen und wischen

- Erledigt  
 Offen

### Servicebereich

Theke abwischen und desinfizieren

- Erledigt  
 Offen

Gläser, Tassen und Besteck  
polieren und überprüfen

- Erledigt  
 Offen

Getränkeschankanlagen reinigen  
und überprüfen

- Erledigt  
 Offen

Weitere Inhalte dieser Checkliste, können Sie in Ihrem Demo-Account einsehen.

Kontaktieren Sie hierfür das Check-it Team, oder beantragen Sie [hier](#) einen Demo-Account.

*Ihr Check-it Team*