

## چک لیست نظافت آشپزخانه صنعتی (آراز استیل)

### روزانه

	۱. تمیز و ضدعفونی کردن سطوح کار
	۲. شستشوی ظروف و ابزار آشپزی
	۳. تمیز کردن دستگاه‌های آشپزی
	۴. جارو و تمیز کردن کف آشپزخانه
	۵. تمیز کردن و ضدعفونی کردن سینک‌ها و شیرآلات

### هفتگی

	۱. عمیق‌تر کردن تمیزکاری دستگاه‌های آشپزی
	۲. بررسی و تمیز کردن داخل کابینت‌ها و قفسه‌ها
	۳. تمیز کردن و بررسی فیلترهای هود و دستگاه‌های تهویه
	۴. تخلیه و تمیز کردن چربی‌گیرها

### ماهانه

	۱. تمیز کردن دیوارها، سقف‌ها و پنجره‌ها
	۲. بررسی و تعمیرات احتمالی تجهیزات آشپزخانه
	۳. بررسی و تمیز کردن یخچال‌ها و فریزرها
	۴. تمیز کردن و سرویس دستگاه‌های بزرگ آشپزخانه