

- 1- Nguyên tắc hình khối: Lốp trong làm trước, lốp ngoài làm sau
2- Nguyên tắc mặt phẳng: Làm từ trên xuống dưới (Mặt phẳng dọc); Làm từ trong ra ngoài (Mặt phẳng ngang)
3- Nguyên tắc chi tiết đến tổng quan: Làm từ các đồ dụng, khu vực nhỏ đến khu vực lớn

Khu vực/Hạng mục		Nội dung công việc
Khu vực: Phòng bếp		
	Trần nhà bếp	- Quét mạng nhện - Quét bụi trần
	Tường ốp gạch phòng bếp	- Lau tường ốp gạch, sử dụng hóa chất chuyên dụng lau sạch bề mặt tường gạch bằng khăn, sau đó dùng khăn khô lau lại để đảm bảo ko còn bụi bám trên bề mặt tường.
	Dụng cụ bếp, khay chứa thức ăn	- Di chuyển các vật dụng ra khu vực sạch sẽ - Quét và Hút bụi thô, rác, chất cặn bã đọng lại bằng máy hút công nghiệp, dùng hóa chất chuyên dụng và khăn lau sạch các dụng cụ, sau đó dùng nước sạch và khăn sạch lau lại đến khi ko còn hóa chất và chất dơ bám trên dụng cụ bếp.
	Các tủ bếp, lò nướng, khay nướng, khay chứa dầu mỡ thải	- Di dời tủ bếp, lò nướng ra vị trí thoáng, tạo không gian thoáng để làm sạch các vết bẩn đọng lại ở dưới sàn tủ, khi làm sạch xong sắp xếp lại đúng vị trí ban đầu.
		- Hút bụi trên nóc tủ bằng máy hút công nghiệp - Lau sạch lại nóc tủ - Lau sạch các khe cửa bếp, lò nướng - Lau sạch các nắp cửa, các siu khe cửa tủ
		Mặt ngoài tủ, lò nướng, khay nướng, khay chứa dầu mỡ thải - Lau mặt ngoài lần thứ nhất bằng khăn ẩm - Lau mặt ngoài lần thứ hai bằng khăn có dung dịch vệ sinh để tẩy những chất dầu mỡ bám dính ở bề mặt - Lau mặt ngoài lần thứ ba bằng khăn khô

Bàn, kệ đựng dụng cụ thức ăn	<p>Bàn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lấy hết đồ dùng trên bàn và các ngăn, tủ bỏ vào giỏ đựng tạm - Lau bàn lần thứ nhất bằng khăn ẩm - Lau bàn lần thứ hai bằng khăn dung dịch để làm sạch các vết bẩn bám dính lâu - Lau bàn lần thứ ba bằng khăn khô đến khi sạch ko còn bám bụi và dơ bẩn - Lau bụi bặm các đồ dùng lấy ra trong giỏ đựng tạm bằng khăn sạch - Sắp xếp các đồ dùng về lại vị trí cũ
Rãnh thoát nước thải	<ul style="list-style-type: none"> - Hút sạch nước thải và chất cặn bã nằm bên dưới rãnh thoát nước - Dùng hóa chất chuyên dùng làm sạch lại bề mặt - Hút lại hóa chất sau khi làm sạch bề mặt - Lau lại bằng nước sạch
Sàn gạch khu bếp	<ul style="list-style-type: none"> - Di dời các tủ bếp, thiết bị máy móc và dụng cụ ra vị trí thoáng - Quét rác thô, hút bụi bằng máy hút bụi công nghiệp - Dùng máy đánh sàn công nghiệp đánh sạch các chất dơ bẩn lâu ngày bằng hóa chất chuyên dùng - Dùng máy hút nước, hút sạch hóa chất dưới mặt sàn sau đó lau lại bằng nước sạch - Sắp xếp lại các tủ và thiết bị vào vị trí ban đầu.

Khu vực: Quầy thức ăn	
Bếp nướng	<ul style="list-style-type: none"> - Dọn rác sơ bộ trên thành, khe kẽ cửa bếp - Dùng máy hút bụi để hút sạch bụi ở các khe, kẽ cửa bếp - Dùng hóa chất chuyên dùng vệ sinh sạch mặt bếp, trong lòng bếp - Lau lại bằng nước sạch để bảo đảm ko còn vết dơ bám - Lau và gạt sạch mặt kính bằng nước lau kính mặt bếp - Lau thành, tay cầm và các thanh sắt cửa tủ bếp
Bồn rửa	<ul style="list-style-type: none"> - Gom hết toàn bộ rác ở phễu thoát nước - Dùng dung dịch vệ sinh lau chùi kỹ trên thành bồn rửa, mặt dưới bồn, ống dẫn thoát nước - Dùng bọt biển tạo bọt lau chùi toàn bộ bồn từ trên xuống (Thành bồn, bên trong bồn & rổ đựng rác) Lưu ý: Lau chùi thật kỹ rổ đựng rác và khu vực thoát nước - Xả lại bằng nước sạch - Dùng khăn khô lau sạch thành bồn
Tủ bếp trên	<ul style="list-style-type: none"> - Lấy hết đồ trong tủ ra giỏ đựng tạm Mặt trong - Lau bằng khăn ẩm lần thứ nhất - Lau bằng dung dịch lau dầu mỡ chuyên dụng lần thứ hai - Lau bằng khăn ẩm lại lần thứ ba - Lau bằng khăn khô lần thứ tư - Sắp xếp đồ vào lại tủ Mặt ngoài - Lau bằng khăn ẩm lần thứ nhất - Lau bằng dung dịch lau dầu mỡ chuyên dụng lần thứ hai - Lau bằng khăn ẩm lại lần thứ ba - Lau bằng khăn khô lần thứ tư

Kệ đựng chén bát	<ul style="list-style-type: none"> - Lấy đồ đạc, chén bát ra, đựng vào giỏ đồ đựng tạm - Dùng khăn ẩm lau sạch bụi các thành/khe/kẽ trên kệ - Dùng khăn khô sạch lau lại cho ráo nước - Sắp xếp lại chén đĩa lên kệ
Kệ đựng thức ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Lấy hết đồ trên kệ bỏ vào rổ riêng - Lau toàn bộ kệ bằng khăn ẩm (Từ trên xuống, từ trong ra ngoài) - Xịt nước lau kính vào khăn dung dịch, lau lại toàn bộ bề mặt tiếp xúc của kệ theo chiều vân gỗ nếu là kệ gỗ (Từ trên xuống, từ trong ra) <p>Lưu ý: Nếu kệ có nhiều vết ố, bẩn khó chùi bằng khăn thì xịt dung dịch lên vết ố và chà nhiều lần bằng bọt biển cho sạch vết ố</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dùng khăn sạch lau lại đồ đạc và sắp xếp đồ dùng về vị trí cũ - Dùng khăn khô lau lại toàn bộ kệ
Khu vực sàn Quầy	<ul style="list-style-type: none"> - Quét sạch rác, hút bụi các khe, vách tủ - Dùng máy đánh sàn công nghiệp đánh sạch sàn bằng hóa chất chuyên dùng - Lau lại bằng nước sạch đến khi ko còn hóa chất và vết dơ bám trên bề mặt sàn - Sắp xếp lại các tủ, kệ và đồ dùng đúng vị trí ban đầu.
Phần thứ ba: PANTRY	
Tủ, kệ hàng	<ul style="list-style-type: none"> - Thu gom các đồ dùng vào giỏ và dời ra vị trí sạch thoáng - Dùng máy hút bụi công nghiệp hút sạch bụi, lau thô các bụi bẩn bám - Lau lại bằng khăn ẩm với nước sạch, sau đó dùng khăn khô lau lại.
Sàn gạch	<p>Di dời các kệ, tủ đồ dùng ra vị trí thoáng</p> <p>Quét rác và Dùng máy hút bụi công nghiệp hút bụi sàn</p> <p>Dùng máy đánh sàn công nghiệp đánh sạch bằng hóa chất chuyên dùng</p> <p>Dùng máy hút nước hút sạch hóa chất và chất dơ dưới sàn</p> <p>Lau lại bằng nước sạch</p>