

Restaurante y hostelería

Lista para sala y cocina con normas de seguridad alimentaria y protocolos de desinfección de cocinas.

La limpieza de un restaurante se hace tras el cierre y se revisa antes de abrir, así que la lista tiene que aguantar a un equipo cansado y a un inspector de sanidad. Separa el salón de la cocina, enumera el desengrasado que solo una cocina exige y termina por los baños, que es lo que el cliente recuerda.

Instalación _____ Fecha _____ Limpiador _____

Sala / Comedor

- ☐ Repasar y desinfectar todas las mesas y sillas
- ☐ Barrer y fregar el suelo
- ☐ Limpiar cartas, portacondimentos y accesorios de mesa
- ☐ Repasar los bancos y asientos corridos
- ☐ Limpiar ventanas y mamparas de cristal

Cocina

- ☐ Desengrasar superficies de cocción y campanas
- ☐ Limpiar y desinfectar las zonas de preparación
- ☐ Fregar los suelos con desengrasante
- ☐ Vaciar las trampas de grasa (si está programado)
- ☐ Repasar el exterior de los equipos
- ☐ Desinfectar la zona de lavado y los fregaderos

Baños

- ☐ Limpiar y desinfectar todos los sanitarios
- ☐ Reponer todos los dispensadores
- ☐ Fregar los suelos
- ☐ Vaciar la basura
- ☐ Revisar los espejos y repasar la limpieza