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.

Sede _____ 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