

Ristorante e ristorazione

Checklist per sala e cucina con standard di sicurezza alimentare e protocolli di sanificazione della cucina.

La pulizia di un ristorante si fa dopo la chiusura e si controlla prima dell'apertura: la scheda deve reggere una squadra stanca e un'ispezione sanitaria. Separa la sala dalla cucina, elenca lo sgrassaggio che solo una cucina richiede e finisce con i bagni, ciò che i clienti ricordano.

Struttura _____ Data _____ Operatore _____

Sala

- ☐ Pulire e disinfettare tutti i tavoli e le sedie
- ☐ Spazzare e lavare il pavimento
- ☐ Pulire menù, portacondimenti e accessori da tavolo
- ☐ Pulire le sedute dei divanetti
- ☐ Pulire vetrate e divisori in vetro

Cucina

- ☐ Sgrassare i piani di cottura e le cappe
- ☐ Pulire e sanificare le aree di preparazione
- ☐ Lavare i pavimenti con sgrassatore
- ☐ Svuotare i separatori di grassi (se programmato)
- ☐ Pulire l'esterno delle attrezzature
- ☐ Sanificare la zona lavaggio e i lavelli

Servizi igienici

- ☐ Pulire e disinfettare tutti i sanitari
- ☐ Ricaricare tutti i dispenser
- ☐ Lavare i pavimenti
- ☐ Svuotare i cestini
- ☐ Controllare gli specchi e ritoccare la pulizia