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.

Cantiere _____ 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