Restaurante e restauração

Checklist de sala e cozinha com normas de segurança alimentar e protocolos de higienização da cozinha.

A limpeza de um restaurante faz-se depois do fecho e é verificada antes da abertura, por isso a lista tem de resistir a uma equipa cansada e a um inspetor. Separa a sala da cozinha, enumera o desengorduramento que só uma cozinha exige e termina nas casas de banho, aquilo de que os clientes se lembram.

Edifício _____ Data _____ Colaborador _____

Sala

- [ ] Limpar e desinfetar todas as mesas e cadeiras
- [ ] Varrer e passar a esfregona no chão
- [ ] Limpar as ementas, os galheteiros e os acessórios de mesa
- [ ] Limpar os estofos dos bancos corridos
- [ ] Limpar janelas e divisórias de vidro

Cozinha

- [ ] Desengordurar as superfícies de cozedura e os exaustores
- [ ] Limpar e higienizar as zonas de preparação
- [ ] Passar a esfregona no chão com desengordurante
- [ ] Esvaziar os separadores de gorduras (se estiver previsto)
- [ ] Limpar o exterior dos equipamentos
- [ ] Higienizar a zona de lavagem e os lava-loiças

Casas de banho

- [ ] Limpar e desinfetar todas as loiças sanitárias
- [ ] Repor todos os dispensadores
- [ ] Passar a esfregona no chão
- [ ] Esvaziar o lixo
- [ ] Verificar os espelhos e retocar a limpeza