

Restaurante e alimentação

Checklist de salão e cozinha com normas de segurança alimentar e protocolos de higienização de 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.

Local _____ Data _____ Funcionário _____

Salão

- ☐ Limpar e desinfetar todas as mesas e cadeiras
- ☐ Varrer e passar pano no piso
- ☐ Limpar cardápios, porta-condimentos e acessórios de mesa
- ☐ Limpar os estofados dos boxes
- ☐ Limpar janelas e divisórias de vidro

Cozinha

- ☐ Desengordurar superfícies de cocção e coifas
- ☐ Limpar e higienizar as áreas de preparo
- ☐ Passar pano no piso com desengraxante
- ☐ Esvaziar as caixas de gordura (se programado)
- ☐ Limpar a parte externa dos equipamentos
- ☐ Higienizar a área de lavagem e as pias

Banheiros

- ☐ Limpar e desinfetar todas as louças sanitárias
- ☐ Repor todos os dispensers
- ☐ Passar pano no piso
- ☐ Esvaziar o lixo
- ☐ Verificar os espelhos e retocar a limpeza