

Programa de limpieza

Por turno, cierre diario, semana y mes, con el estándar incluido en cada línea

SUCURSAL _____ SEMANA DEL _____ GERENTE EN TURNO _____

Cada turno: línea de cocina

INICIALES HORA

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Tablas de cortar lavadas, enjuagadas y sanitizadas entre proteínas a la concentración que marca la etiqueta, secadas al aire | | |
| ☐ Cuchillos y utensilios de mano limpiados y sanitizados antes de pasar de crudo a listo para comer | | |
| ☐ Mesas y superficies de corte limpiadas y sanitizadas cada 4 horas como máximo mientras están en uso continuo | | |
| ☐ Cubeta de sanitizante de la línea probada con tiras al iniciar el servicio y revisada de nuevo durante el turno | | |
| ☐ Cuchilla y guarda de la rebanadora desarmadas, limpiadas y sanitizadas antes y después de usarse | | |
| ☐ Mesa de vapor y pozos de mantenimiento en caliente limpiados; comida revisada a 57°C (135°F) o más | | |
| ☐ Refrigeradores de línea revisados a 5°C (41°F) o menos; empaques de las puertas limpiados | | |
| ☐ Superficies de la línea y caras alcanzables de los filtros de campana limpiadas de grasa acumulada | | |

Cada turno: loza y preparación

INICIALES HORA

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Lectura del medidor o del químico de la máquina lavalozas revisada y anotada al iniciar el turno | | |
| ☐ Tarja de tres compartimentos armada lavar-enjuagar-sanitizar (cloro de 25 a 100 ppm según pH y temperatura del agua), probada con tiras antes de la primera carga | | |
| ☐ Charolas, escurridores y la pared del área de loza limpiados y sanitizados | | |
| ☐ Tarja de prep limpiada y sanitizada entre tareas distintas (verdura, luego proteína cruda) | | |
| ☐ Tazones de la batidora, aditamentos y charolas de la báscula lavados, enjuagados, sanitizados y secados al aire | | |
| ☐ Piso del área de loza barrido y trapeado; tapetes retirados y colgados a secar | | |
| ☐ Basura y reciclaje del área de prep vaciados, botes limpiados, bolsas cambiadas | | |

Cada turno: salón y baños

INICIALES HORA

☐ Mesas, sillas y asientos de los booths limpiados y sanitizados entre turnos de mesa		
☐ Menús y carpetas de cuenta limpiados, o los desechables cambiados		
☐ Podio de recepción, terminales de POS y manijas de puertas limpiados		
☐ Sillas altas y asientos elevadores sanitizados después de cada uso		
☐ Baños revisados y resurtidos (jabón, toallas de papel, papel higiénico) durante todo el servicio, no solo al abrir y cerrar		
☐ Accesorios, inodoros y lavamanos del baño limpiados y sanitizados; piso trapeado		
☐ Lavamanos de cocina y baños mantenidos accesibles y surtidos con jabón y toallas; sin usarse para nada más		
☐ Estación de meseros y estación de bebidas limpiadas y sanitizadas		

Cierre diario: cocina

INICIALES HORA

☐ Todo el equipo de línea desarmado, lavado, enjuagado, sanitizado y secado al aire, nunca con trapo		
☐ Pisos de cámara fría y congelador barridos y trapeados; cualquier derrame limpiado de inmediato		
☐ Drenajes de piso tallados y enjuagados; tapas del drenaje colocadas de nuevo		
☐ Pisos barridos y trapeados debajo y alrededor del equipo con ruedas, no solo el área abierta		
☐ Filtros removibles de la campana retirados, lavados y reinstalados según tu rotación		
☐ Botes de basura y grasa vaciados, tapas cerradas, área alrededor del contenedor barrida		
☐ Cubetas de sanitizante vaciadas, enjuagadas y guardadas secas; existencia de tiras reactivas revisada		
☐ El gerente en turno recorre la cocina con la hoja, confirma las líneas completadas y firma abajo		

Semanal: cocina

INICIALES HORA

☐ Entrepaños de cámara fría y congelador vaciados, lavados, sanitizados y secados antes de resurtir		
☐ Filtros removibles de campana desengrasados en la máquina lavaloza o en tina de remojo		
☐ Exterior de la máquina de hielo, depósito y portapala limpiados y sanitizados		
☐ Drenajes de piso tratados para prevenir acumulación de moscas de la fruta y del drenaje		
☐ Equipo de línea retirado de su lugar; grasa y residuos de atrás y debajo limpiados		

☐	Máquina lavalozas desincrustada o des-calcificada según el programa del fabricante		
☐	Entrepaños de almacén seco limpiados; inventario rotado por PEPS mientras está fuera del entrepaño		
☐	Superficies de pared cerca de la freidora y la plancha desengrasadas		
☐	Tarja de trapeador limpiada; cabezas de trapeador lavadas y colgadas a secar, nunca dejadas en la cubeta		
☐	Ventilas, lámparas y plafones sobre las áreas de prep revisados por grasa y polvo		

Semanal: salón

INICIALES

HORA

☐	Costuras de los booths y tapicería aspiradas y limpiadas por manchas		
☐	Ventanas, puertas de vidrio y espejos limpiados por dentro y por fuera		
☐	Zoclos y rincones del salón limpiados		
☐	Lámparas y ventiladores de techo desempolvados		
☐	Entrepaños de la estación de meseros vaciados, limpiados y reorganizados		
☐	Entrada o terraza barrida, muebles limpiados, botes de basura vaciados y lavados		

Mensual / trimestral

INICIALES

HORA

☐	Sistema de extracción de campana limpiado por un profesional según tu código de incendios (NFPA 96); certificado exhibido		
☐	Interior de la máquina de hielo sanitizado según las instrucciones del fabricante; fecha anotada		
☐	Trampa o interceptor de grasa dado servicio por tu proveedor; comprobante de servicio archivado		
☐	Visita de control de plagas completada; reporte del técnico revisado y archivado		
☐	Limpieza profunda detrás y debajo de todo el equipo de línea, todo retirado de su lugar		
☐	Paredes y techo de la cocina desengrasados y lavados		
☐	Extractor y unidad en el techo revisados por acumulación de grasa junto con tu contratista de campana		
☐	Sistema de supresión de incendios inspeccionado según el código local; etiqueta de inspección actualizada		

Ten siempre a la mano una caja de tiras reactivas que corresponda a tu sanitizante, y archiva 90 días de hojas completadas donde el inspector sanitario pueda verlas.