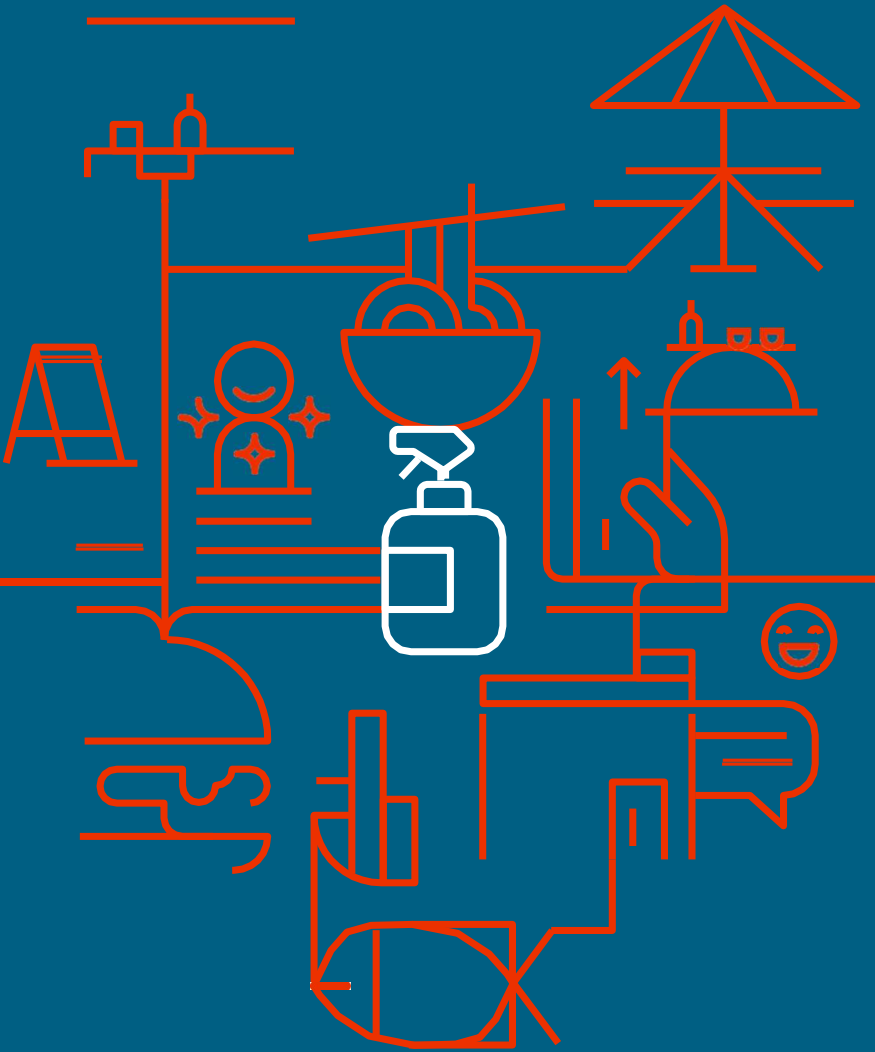




Control Limpieza Restaurantes



Introducción

Gracias a las estrictas normas del sector restauración, los restaurantes se encuentran entre los sitios públicos que con más regularidad se limpian.

Y no es fácil, desde el lavado de manos hasta la limpieza profunda para cumplir los requisitos higiénico sanitarios vigentes o normativa APPCC es una tarea abrumadora. Especialmente cuando se gestionan restaurantes con gran afluencia y diferentes espacios, cada uno de los cuales requiere sus propios protocolos de limpieza.

Desde Logic Clean intentamos ayudarte para que puedas ponerte manos a la obra con esta pequeña guía, la cual incluye listas de tareas diarias, semanales y mensuales para cada área de tu restaurante.

Puede usted usar nuestra guía online, imprimirla o ponerla en diferentes áreas de su restaurante, así sus empleados tendrán una pequeña referencia sobre qué debe limpiarse en su restaurante.

Modifíquela según sus necesidades y úsela para formar a sus empleados si lo ve oportuno.

Un buen programa de limpieza en su restaurante tendrá su recompensa, garantizará la seguridad y salud de sus empleados, sus clientes y usted verá crecer su reputación, así como sus resultados económicos.

***Advertencia:** todo el contenido tiene únicamente fines informativos y no constituye asesoramiento legal, contable, fiscal, de recursos humanos ni de otra índole profesional. Usted es responsable de cumplir con las leyes y normativas aplicables.



Área Atención Clientes

Control Limpieza

Aquí es donde la apariencia lo es todo. La zona de atención a sus clientes constituye la primera impresión que tendrán los clientes al llegar a su restaurante, por lo que debe ofrecer un ambiente que los haga sentir cómodos durante toda su experiencia gastronómica.

Necesidades Limpieza:

- **Multiusos & Limpiacristales**
- **Solución sanitizante**
- **Bayetas de microfibra de colores**
- **Escoba, mopa y recogedor**
- **Fregona, cubo y producto pH Neutro**
- **Aspirador para moquetas y rincones de difícil acceso**
- **Limpiador Baños y bayetas adecuadas**
- **Productos de reposición tales como papel higiénico, secamanos, jabón manos, etc.**

CONTROL LIMPIEZA — DURANTE EL SERVICIO:

- ☐ Pulverice y limpie las superficies de alto tránsito, como manijas de puertas, barandillas, asientos y superficies de mesas, con la frecuencia necesaria.
- ☐ Limpie los complementos de las mesas después de cada uso tales botellas ketchup, ornamentos, aceiteras y similares, siempre hay huellas.
- ☐ Limpiar huellas y marcas de puertas cristal y espejos.
- ☐ Compruebe en su rango que las mesas vacías están bien montadas y limpias.
- ☐ Controlar constantemente los baños y reposición de celulosa.

CONTROL LIMPIEZA — A CIERRE:

Prepare toda la mise en place para el día siguiente.

Limpie todos los menús.

Pulverice y limpieza todas las superficies de las mesas. Use bayeta microfibra

Limpie a fondo los baños y todos sus complementos. Reponer celulosa

Barrer y fregar suelos.

Aspire alfombras y moqueta.

CONTROL LIMPIEZA SEMANAL:

Aspirar rincones de difícil acceso.

Limpiar polvo de superficies y accesorios secundarios.

Pulverice y limpieza profundamente cristales y espejos.

Limpieza profunda de inodoros y complementos baños.

Control de plantas decorativas.

CONTROL DE LIMPIEZA MENSUAL:

Revise alfombras, cortinas, sillas y tapizados en busca de manchas y daños.

Limpieza profunda de los baños, incluyendo paredes.

Limpiar telarañas, ventiladores, cuadros y complementos decorativos.

Bar

Control Limpieza

La Barra es un área muy transitada y totalmente visible para sus clientes. Es importante mantenerla limpia en todo momento por motivos de seguridad y estética.



Necesidades Limpieza:

- Limpiadores multiusos
- Bayetas microfibras limpias
- Solución sanitizante
- Bolsas de basura
- Escoba y recogedor

CONTROL LIMPIEZA — DURANTE EL SERVICIO:

- ☐ Limpie la barra con mucha frecuencia. Use producto sanitizante a menudo y cambie la bayeta de microfibra con frecuencia.
- ☐ Coloque inmediatamente todo en el lavavajillas, no lo deje visto.
- ☐ No tenga los dispensadores vacíos, servilletas, pajitas.
- ☐ Vacíe constantemente cubos de basura y reciclaje.

CONTROL LIMPIEZA — A CIERRE:

- ☐ Pulverice y limpie con bayeta todas las bandejas.
- ☐ Limpie todos los dispensadores y déjelos brillantes.
- ☐ Limpiar y sanitizar los cubos para cubitos hielo.
- ☐ Retire las alfombrillas para limpiarlas. Barra el suelo.
- ☐ Verifique toda la mise en place de la barra.
- ☐ Proceda a fregar el suelo correctamente.

CONTROL LIMPIEZA SEMANAL:

- ☐ Pulverice y limpie los interiores y exteriores de los botelleros y refrigeradores.
- ☐ Eliminar el polvo y limpiar las botellas y los estantes detrás de la barra, así como cualquier elemento decorativo.
- ☐ Limpiar y purgar los circuitos de los dispensadores de bebidas.
- ☐ Mover y limpiar todo equipo móvil.

CONTROL DE LIMPIEZA MENSUAL:

- ☐ Revise alfombras, cortinas, sillas y tapizados en busca de manchas y daños.
- ☐ Elimine telarañas y polvo en complementos techo.
- ☐ Realice una limpieza profunda del suelo.
- ☐ Quitar el polvo de las lámparas, estanterías y complementos decorativos.

Áreas de Preparación

Control Limpieza

La zona de cocina puede desordenarse rápidamente a medida que se preparan, asan, saltean y mezclan los alimentos, van y vienen los platos sucios. Es fundamental para la seguridad tanto del personal como de los clientes mantener al día las tareas de limpieza de la cocina del restaurante.



Necesidades Limpieza:

- Limpiacristales y multiusos
- Bayetas microfibras limpias
- Estropajos varios
- Solución Sanitizante
- Limpiador Acero Inoxidable
- Detergente Lavavajillas
- Desengrasante Cítrico
- Jabón de manos
- Guantes alimentación
- Escoba y recogedor
- Fregona, cubo y desengrasante cítrico
- Bolsas de basura
- Papel Secamanos
- Haragán de suelos
- Cepillo de cerdas rígidas para grasas

Zona de Preparación

CONTROL LIMPIEZA — DURANTE EL SERVICIO:

- ☐ Controle que todas las superficies y utensilios están limpios en la zona.
- ☐ Limpie y sanitice las superficies entre diferentes preparaciones.
- ☐ Envuelva y anote fecha en todo después de colocar en recipiente nuevo.
- ☐ Traslada los utensilios a la zona de lavado según sea necesario.

CONTROL LIMPIEZA — A CIERRE:

- ☐ Limpie los equipos y utensilios, y lleve las tablas de cortar, los boles o recipientes, etc., a la zona de lavado de vajilla.
- ☐ Limpie y sanitice las superficies de preparación incluidas las máquinas de hielo y unidades de refrigeración.
- ☐ Retire todas las alfombras para su limpieza.
- ☐ Barra y friegue perfectamente el suelo.
- ☐ Rellene jabón y celulosa en los dispensadores.
- ☐ Ponga las bayetas y trapos sucios en el contenedor adecuado.
- ☐ Desmonte las cajas de cartón para su reciclaje.
- ☐ Vacie todos los contenedores de basura y limpie.

CONTROL LIMPIEZA SEMANAL:

- ☐ Vaciar estantes y accesos cámaras frigoríficas y limpiar.
- ☐ Deseche inmediatamente cualquier ingrediente que no esté fresco.
- ☐ Descalcificar Cafeteras.

CONTROL DE LIMPIEZA MENSUAL:

- ☐ Vaciar completamente para una limpieza profunda.

Áreas de Preparación

Control Limpieza

Área de Trabajo

CONTROL LIMPIEZA — DURANTE EL SERVICIO:

- ☐ Raspar planchas y parrillas a menudo durante el servicio.
- ☐ Limpia cualquier derrame o salpicadura grande.
- ☐ Comprobar la temperatura de las unidades de caliente y frío.
- ☐ Sanitice las superficies de trabajo constantemente.

CONTROL LIMPIEZA — A CIERRE:

- ☐ Limpiar las parrillas y planchas limpiando las bandejas de goteo.
- ☐ Filtrar el aceite de la freidora.
- ☐ Vacíe y sanitice las unidades de mantenimiento de alimentos calientes o fríos
- ☐ Limpie equipos y utensilios, lleve ollas, sartenes, a la zona de lavado de vajilla
- ☐ Desengrase y sanitice todas las superficies.
- ☐ Retire alfombras para su limpieza.
- ☐ Barra y friegue correctamente el suelo del área.
- ☐ Deposite las bayetas y trapos sucios en el contenedor adecuado.
- ☐ Vacíe y limpie los contenedores de basura.

CONTROL LIMPIEZA SEMANAL:

- ☐ Cambie el aceite de la freidora.
- ☐ Limpie horno y calentadores por el interior y exterior.
- ☐ Limpie rejillas protectoras ventiladores, rejillas de ventilación y campanas.

CONTROL DE LIMPIEZA MENSUAL:

- ☐ Realice limpieza profunda ventiladores, rejillas de ventilación y campanas.
- ☐ Limpieza profunda de paredes y suelos.
- ☐ Vaciar y limpiar todas las bandejas para gasa.

Áreas de Preparación

Control Limpieza

Área de Lavado

CONTROL LIMPIEZA — DURANTE EL SERVICIO:

- ☐ Vacía el lavavajillas del ciclo de ayer
- ☐ Coloque constantemente utensilios y vajilla en su sitio después del lavado para que no impregne.
- ☐ Friegue constantemente el suelo para recoger líquido y no resbalar.

CONTROL LIMPIEZA — A CIERRE:

- ☐ Coloque todos los utensilios, recipientes y equipos de cocina restantes del restaurante en el lavavajillas y póngalo en marcha durante la noche.
- ☐ Lava a mano cualquier utensilio que no se pueda lavar en el lavavajillas.
- ☐ Limpie y desinfecte la estación de lavado y los fregaderos.
- ☐ Retire alfombras y pulverice abundantemente el tren de lavado para limpiar.
- ☐ Seque y friegue el suelo.
- ☐ Coloque bayetas y trapos sucios en el contenedor adecuado.
- ☐ Retire basuras, limpie cubos y retire reciclaje.

CONTROL LIMPIEZA SEMANAL:

- ☐ Verifique que todos desagües estén limpios y fluyan correctamente.
- ☐ Revise trampas prevención de plagas que puedan requerir limpieza o reemplazo

CONTROL DE LIMPIEZA MENSUAL:

- ☐ Haga una limpieza profunda de suelos y paredes.
- ☐ Limpie profundamente los desagües y controle bloqueos.
- ☐ Cambie trampas prevención de plagas si es menester.

Desengrasante d-Limonene para una mejor limpieza

Potente desengrasante para la limpieza de toda la cocina.

Sin fosfatos, no agresivo, tan simple como pulverizar y retirar con bayeta. Sive para la limpieza de filtros por inmersión. No usar sobre suciedad quemada.



Control Limpieza Restaurantes



www.logicclean.es

info@logicclean.es