



LA PULIZIA DEL LOCALE

La check list delle attività

ATTIVITÀ GIORNALIERE

- Pulire e sanificare le superfici di lavoro (piani, tavoli, mensole)
- Pulire e disinfettare tutte le superfici orizzontali, inclusi i piani di lavoro, i tavoli e le superfici di preparazione cibo
- Pulire e sanificare gli utensili da cucina (coltelli, pentole, padelle)
- Pulire e sanificare gli elettrodomestici (frigorifero, forno, piano cottura)
- Lavare e disinfettare i pavimenti in cucina e nelle aree di servizio
- Rimuovere i rifiuti e pulire i contenitori dell'immondizia
- Pulire i lavelli e gli scarichi
- Controllare e riordinare i prodotti e gli ingredienti
- Pulire e disinfettare tutte le sedie e i tavoli, prestando attenzione a eventuali macchie o residui
- Pulire e disinfettare le superfici di contatto (maniglie, corrimano)
- Controllare e rifornire i materiali (tovaglioli, posate, bicchieri)
- Pulire e disinfettare il banco bar e le superfici di lavoro
- Pulire le attrezzature del bar (frullatori, shaker, macchine da caffè, macinini)
- Pulire e disinfettare WC, lavandini e superfici
- Rifornire i bagni di sapone, carta igienica e asciugamani

ATTIVITÀ SETTIMANALI

- Pulire a fondo macchinari come tritacarne, affettatrici e mixer
- Smontare e pulire a fondo l'interno dei forni, rimuovendo eventuali incrostazioni e residui di cibo bruciato
- Pulire e sgrassare le cappe di aspirazione e i filtri
- Sbrinare e pulire a fondo l'interno dei frigoriferi e congelatori
- Smontare e pulire i bruciatori e i piani cottura
- Lavare e disinfettare le pareti della cucina e delle aree di servizio
- Rimuovere polvere e ragnatele dai soffitti, ventilatori e condotti di ventilazione
- Pulire a fondo i pavimenti, inclusi angoli, bordi e sotto i mobili
- Pulire e lucidare tutte le superfici vetrate, inclusi specchi e finestre
- Lavare o pulire a secco tende, rivestimenti di sedie e altre stoffe
- Pulire e trattare i mobili in legno
- Pulire lampade, plafoniere e ventilatori a soffitto
- Pulire a fondo e riorganizzare il magazzino
- Verificare le date di scadenza di tutti i prodotti stoccati
- Controllare e pulire le attrezzature di sicurezza, come estintori e kit di pronto soccorso
- Pulire i filtri e le unità dei condizionatori d'aria

ATTIVITÀ MENSILI

- Eseguire la manutenzione preventiva delle attrezzature di cucina e servizio
- Pulire i filtri dell'aria e i condotti di ventilazione
- Controllare e pulire le attrezzature di sicurezza, come estintori e rilevatori di fumo
- Ispezionare e pulire gli impianti elettrici e idraulici
- Tarare i macinini del caffè