

Lista de apertura, cierre y relevo para cafeterías y restaurantes

Abre impecable, cierra bien y haz el relevo sin dejar nada en el aire.

Cada turno

- ☐ Apertura: comprueba y registra las temperaturas de la nevera y el congelador
- ☐ Apertura: desinfecta las superficies de preparación, los mostradores y la cafetera
- ☐ Apertura: repón las estaciones de servicio y comprueba las fechas de caducidad
- ☐ Durante el servicio: limpia las mesas y las superficies de contacto frecuente entre clientes
- ☐ Cierre: limpia y desinfecta todas las zonas de preparación y los equipos
- ☐ Cierre: vacía las papeleras, friega los suelos y deja anotada la nota de relevo del turno

Registro listo para el inspector

Fecha · Tarea · Temp. nevera · Completado por · Hora
· Foto archivada

Semanal

- ☐ Limpia a fondo neveras, congeladores y juntas de las puertas
- ☐ Descalcifica la cafetera y limpia los grupos
- ☐ Limpia los filtros de extracción y las trampas de grasa
- ☐ Lava paredes, salpicaderos y la parte de atrás de los equipos
- ☐ Revisa la rotación de existencias y desecha los productos caducados

Mensual

- ☐ Limpia a fondo el almacén y las estanterías de productos secos
- ☐ Comprueba y calibra los termómetros de las neveras
- ☐ Revisa el registro de seguridad alimentaria y limpieza en busca de huecos
- ☐ Revisa o descalcifica la máquina de hielo y las tuberías de agua