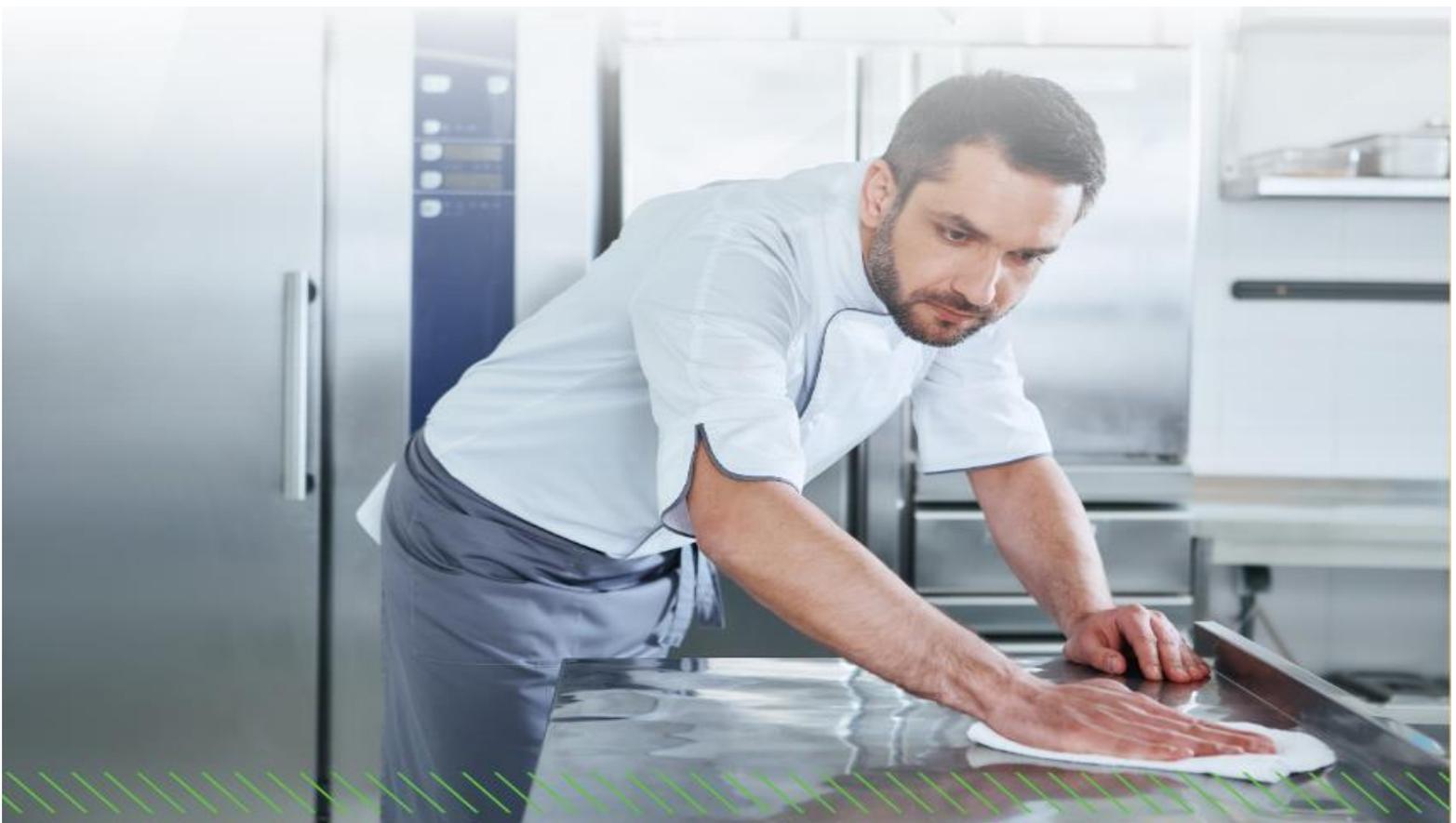


Lista de verificación de limpieza profunda del restaurante

Este artículo es parte de nuestra serie de blogs - **Reapertura de su restaurante: lo que necesita saber** - y proporciona una lista de verificación conveniente para darle una limpieza profunda a su restaurante antes de volver a abrir completamente después de una crisis.

La limpieza y el saneamiento siempre han sido esenciales para administrar un restaurante exitoso. Pero debido a la pandemia actual, esto por supuesto, ha trascendido a un nivel completamente nuevo. Un elemento muy importante en la estrategia de reapertura para su negocio es la limpieza profunda de un restaurante completo. Hecho correctamente, esto ayudará a mantener seguros a su personal y clientes.

El estándar de limpieza debe elevarse en todas partes para garantizar que las empresas no solo puedan reabrir, sino también permanecer abiertas. Asegúrese de incluir no solo las áreas normales que deben limpiarse con frecuencia, sino también las áreas que podrían haber permanecido intactas durante meses, que ahora deben limpiarse todos los días. Para la limpieza profunda del restaurante, no deje piedra sin mover ni rincones y grietas sin tocar. Una vez que todo esté impecablemente limpio y desinfectado, implemente una lista de verificación diaria que lo mantendrá así.



A continuación, se muestra un ejemplo de dicha lista de verificación:

Recomendaciones para el Área Frontal:

Lista de verificación de limpieza diaria:

- Todas las manijas de las puertas de entrada, interiores y exteriores.
- Todos los monitores y iPads, pantallas POS e impresoras.
- Todos los condimentos de mesa.
- El Presentador de Facturas (Servicio a Mesa).
- Máquina de café, Té y Espresso.
- Todos los mangos de la jarra de agua.
- Todas las bandejas.
- Todas las mesas entre los invitados.
- Área de la Barra.
- Todas las manijas y utensilios de cocina.
- Todas las superficies de los baños: manijas de las puertas hacia adentro y hacia afuera, accesorios para lavamanos, accesorios para inodoros, etc.
- Todas las pinzas para pan / magdalenas y cuchillos de pan.
- Todos los respaldos de las sillas antes y entre los asientos de los invitados.

Para sus operaciones de Frente de su negocio:

- Exigir el uso de guantes a todos sus camareros o despachadores de alimentos.
- Use solo pinzas o brochetas para decorar cócteles.
- Asegúrese de que haya jabón y toallas de papel disponibles en todos los lavamanos de los baños y áreas de servicio.
- Coloque desinfectante de manos en su puesto de bienvenida.

Lista de verificación de limpieza diaria para gerentes:

- Todos los teclados y monitores de computadora, botones de copiadora, etc.
- Todos los termostatos, teléfonos y manijas de las puertas de oficina.
- Toda la superficie del escritorio de la oficina.
- Establecer un cronograma de lavado de manos de forma periódica para todo el personal.
- Monitorear toda la actividad de los colaboradores: cada vez que vea a un empleado tocarse la cara, cabello, toser o estornudar; solicitarles lavarse las manos inmediatamente.
- Tomar la temperatura del personal antes de iniciar el turno y llevar un control diario por persona.

Recomendaciones para el Área de Preparación:

Lista de verificación de limpieza diaria:

- Todas las manijas de las puertas de la cocina por dentro y por fuera.
- Todas las manijas de entrada del congelador.
- Enviar todos los cuchillos, pinzas, espátulas, etc. a través del lavavajillas inmediatamente después de su uso.
- Desinfección de tablas de cortar antes y después de su uso.
- Desinfectar las mesas de preparación antes y después de usar.
- Todas las manijas de la batidora, rebanadora, Robot Coupe, batidora, etc. antes y después de usar.
- Todas las manijas y botones de la máquina lavaplatos antes, durante y después del servicio.
- Asegurarse de que haya jabón y toallas de papel disponibles en todos los lavamanos.
- Todos los rieles de boletos y mostrador de exposición antes, durante y después del turno.
- Todas las impresoras antes, durante y después del turno.
- Todas las perillas del horno y la estufa antes, durante y después del turno.
- Todas las manijas de acceso y cajones antes, durante y después del turno.
- Asegurarse de que: **DE NINGUNA FORMA HAYA MANOS DESCUBIERTAS QUE TENGAN CONTACTO CON ALIMENTOS LISTOS PARA ENTREGAR.**