

Plan de limpieza de la sala



Responsable: Equipo de sala, cierre a cargo del turno de tarde · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Limpiar las mesas después de cada cliente Con limpiador de superficies y un paño limpio, limpiando también vinagreras y tarjetas de mesa.							
Limpiar las sillas y quitar las migas Revisar asientos y respaldos, aspirar los tapizados.							
Limpiar las cartas Limpiar las cartas plastificadas con un paño húmedo y dejarlas secar.							
Rellenar y limpiar vinagreras, saleros y pimenteros Vaciar, limpiar el exterior, rellenar.							
Aspirar y fregar el suelo Primero aspirar o barrer, luego fregar, sin olvidar las esquinas.							
Limpiar la entrada y los tiradores de las puertas Limpiar la puerta de cristal y el tirador, sacudir el felpudo.							
Comprobar la limpieza de vasos y cubiertos Mirarlos a contraluz, devolver lo que no esté bien al office de lavado.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Quitar el polvo de alféizares, marcos de cuadros y estantes Limpiar con un paño húmedo, quitando también el polvo de la decoración.					
Aspirar tapizados y bancos Con la boquilla para tapizados, prestando atención a las juntas entre asiento y respaldo.					
Limpiar patas de mesas, patas de sillas y rodapiés Limpiar en húmedo con limpiador.					
Limpiar el puesto de servicio y la caja Desinfectar la pantalla y las teclas, limpiar la bandeja.					

Mensual

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Limpiar las ventanas por dentro Con limpiacristales y rasqueta, limpiando también el marco.												
Quitar el polvo de lámparas, ventiladores de techo y radiadores Con plumero o paño húmedo, quitando las pantallas una por una.												
Revisar y lavar cortinas, decoración y fundas de cojines Lavar según la etiqueta de cuidado, sustituir lo manchado.												
Limpiar a fondo alfombras y tapizados Con inyección-extracción o limpiador a vapor, o mediante una empresa especializada.												

Control (fecha, iniciales): _____

Lo que indiquen tu inspección de alimentos y tu plan HACCP (en España, APPCC) tiene prioridad. · Actualizado el 14 de octubre de 2026 · tischlein.pro/es/plantillas/plan-de-limpieza/sala