

Piano di pulizia sala



Responsabile: Team di sala, chiusura a cura del turno serale · Periodo: _____ · Sigla: _____

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Pulire i tavoli dopo ogni ospite Con detergente per superfici e un panno pulito, pulire anche oliere e segnatavolo.							
Pulire le sedie e togliere le briciole Controllare sedute e schienali, aspirare le imbottiture.							
Pulire i menù Pulire i menù plastificati con un panno umido e lasciarli asciugare.							
Rifornire e pulire oliere, saliere e pepiere Svuotare, pulire l'esterno, riempire.							
Aspirare e lavare il pavimento a umido Prima aspirare o spazzare, poi lavare, senza dimenticare gli angoli.							
Pulire l'ingresso e le maniglie Pulire porta a vetri e maniglia, scuotere lo zerbino.							
Controllare la pulizia di bicchieri e posate Controllare in controluce, rimandare in zona lavaggio ciò che non va.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Spolverare davanzali, cornici e scaffali Pulire con panno umido, spolverare anche le decorazioni.					
Aspirare imbottiture e panche Con la bocchetta per tessuti, attenzione alle fessure tra seduta e schienale.					
Pulire piedi dei tavoli, gambe delle sedie e battiscopa Pulire a umido con detergente.					
Pulire postazione di servizio e cassa Disinfettare schermo e tasti, pulire il ripiano.					

Mensile

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Pulire le finestre all'interno Con detergente per vetri e tergivetro, pulire anche i telai.												
Spolverare lampade, ventilatori a soffitto e termosifoni Con piumino o panno umido, togliere i paralumi uno alla volta.												
Controllare e lavare tende, decorazioni e federe dei cuscini Lavare secondo l'etichetta di manutenzione, sostituire ciò che è macchiato.												
Pulire a fondo tappeti e imbottiture Con estrattore a spruzzo o pulitore a vapore o tramite una ditta specializzata.												

Controllo (data, sigla): _____

Prevalgono le indicazioni dell'autorità di controllo alimentare e del tuo piano HACCP. · Aggiornato il 14 ottobre 2026 · tischlein.pro/it/modelli/piano-di-pulizia/sala