

Plan de limpieza de la cocina



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

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Limpiar y desinfectar encimeras y tablas de cortar Lavar con lavavajillas, aclarar y tratar con el desinfectante de superficies según el plan.							
Limpiar fogones y horno Quitar restos de comida y grasa tras el turno con desengrasante, dejar las parrillas en remojo.							
Freidora: filtrar el aceite, limpiar la cubeta Dejar enfriar el aceite, filtrarlo y cambiarlo si hace falta, lavar la cubeta con limpiador de freidoras.							
Limpiar parrilla y plancha Limpiar aún caliente con rasqueta y piedra de parrilla, después engrasar ligeramente.							
Limpiar el protector antisalpicaduras y las paredes detrás de los fogones Limpiar con desengrasante y paño, de arriba abajo.							
Limpiar el fregadero y el lavamanos Limpiar pilas y grifería con limpiador, rellenar jabón y toallas de papel.							
Vaciar y lavar los cubos de basura Cambiar la bolsa, lavar cubo y tapa con limpiador.							
Barrer y fregar los suelos Primero barrer en seco, luego fregar con limpiasuelos, aclarar el sumidero.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Limpiar los filtros de la campana extractora (Justificante con foto) Desmontar los filtros de grasa y limpiarlos en el lavavajillas o en un baño de desengrasante.					
Limpiar cajones y estantes Vaciar, limpiar con limpiador, dejar secar y volver a colocar.					
Descalcificar y limpiar el horno mixto y el horno Poner el programa de limpieza o usar limpiador de hornos según las indicaciones del fabricante.					

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Lavar azulejos de pared y puertas Lavar con limpiador y esponja hasta la altura de las manos, desinfectar los tiradores de las puertas.					

Mensual

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Revisar y limpiar el conducto de extracción y la campana (Justificante con foto) Comprobar a la vista los depósitos de grasa; si hace falta, encargar a una empresa especializada.												
Limpiar detrás y debajo de los aparatos Apartar los aparatos, limpiar en seco y en húmedo el suelo y la pared de detrás.												
Revisar los sumideros y el acceso al separador de grasas Abrir las tapas, retirar depósitos, comprobar olor y desagüe.												

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/cocina