

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

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Pulire e disinfettare piani di lavoro e taglieri Lavare con detersivo, sciacquare e trattare con il disinfettante per superfici previsto dal piano.							
Pulire fornello e forno Rimuovere residui e grasso a fine turno con sgrassatore, mettere a bagno le griglie.							
Friggitrice: filtrare l'olio, pulire la vasca Lasciare raffreddare l'olio, filtrarlo e cambiarlo se serve, lavare la vasca con detergente per friggitrici.							
Pulire griglia e plancha Pulire ancora calde con raschietto e pietra per grill, poi ungere con un velo d'olio.							
Pulire paraschizzi e pareti dietro il fornello Passare sgrassatore e panno dall'alto verso il basso.							
Pulire lavello e lavamani Pulire vasche e rubinetti con detergente, rifornire sapone e carta.							
Svuotare e lavare i bidoni dei rifiuti Cambiare il sacco, lavare secchio e coperchio con detergente.							
Spazzare e lavare i pavimenti Prima spazzare, poi lavare a umido con detergente per pavimenti, sciacquare lo scarico a pavimento.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Pulire i filtri della cappa (Prova con foto) Smontare i filtri antigrasso e pulirli in lavastoviglie o in un bagno di sgrassatore.					
Pulire cassette e scaffali Svuotare, pulire con detergente, lasciare asciugare e riordinare.					
Decalcificare e pulire forno misto vapore e forno Avviare il programma di pulizia o usare il detergente per forni secondo le indicazioni del produttore.					

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Lavare piastrelle e porte Lavare con detergente e spugna fino all'altezza delle maniglie, disinfettare le maniglie.					

Mensile

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Controllare e pulire canna di scarico e cappa (Prova con foto) Controllo visivo dei depositi di grasso, se serve incaricare una ditta specializzata.												
Pulire dietro e sotto le attrezzature Spostare le attrezzature, pulire a secco e a umido pavimento e parete dietro.												
Controllare scarichi a pavimento e accesso al degrassatore Aprire il coperchio, rimuovere i depositi, controllare odore e deflusso.												

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/cucina