

Plan de limpieza del almacén



Responsable: Dirección de cocina, recepción de mercancía a cargo del turno correspondiente · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Colocar la mercancía recibida, retirar las cajas Reenvasar la mercancía, tirar de inmediato cajas y plásticos a la basura, no almacenar nada en el suelo.							
Barrer el suelo y retirar lo derramado Recoger migas y polvo para que las plagas no encuentren comida.							
Cerrar y etiquetar los envases abiertos Etiquetar con fecha y contenido, trasvasar a recipientes herméticos.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Comprobar el FIFO: lo más antiguo delante Revisar y ordenar las fechas estante por estante, lo de más rotación delante.					
Limpiar los estantes Limpiar las baldas con un paño húmedo y limpiador.					
Fregar el suelo en húmedo También esquinas y rodapiés, dejar secar.					
Ordenar la zona de basura y los envases vacíos Agrupar los envases vacíos, barrer la zona de basura.					

Mensual

[illegible]

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Inventario de productos secos Contar las existencias y compararlas con la propuesta de pedido.												

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/almacen

Plantilla gratuita de tischlein.pro · Web, cartas, equipo y compras para restaurantes, bares, tabernas y cafeterías. Se maneja desde el chat de tischlein, por texto o por voz. tischlein.pro/es/plantillas/plan-de-limpieza/almacen