

Plan de limpieza de baños y aseos



Responsable: Sala por turnos, cierre a cargo del turno de tarde · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Control a las 12 h: revisión a la vista y reposición Comprobar la limpieza, rellenar jabón, papel higiénico y toallas de papel, vaciar la papelería.							
Control a las 16 h: revisión a la vista y reposición Como a mediodía y además secar el suelo.							
Control a las 20 h: revisión a la vista y reposición Como a mediodía, limpiar espejo y lavabo con rasqueta.							
Limpiar y desinfectar inodoro, urinario y asiento Dejar actuar el limpiador de inodoros, cepillar, desinfectar asiento y tapa.							
Limpiar lavabo, grifería y espejo Limpiar con limpiador sanitario, sacar brillo al espejo.							
Desinfectar tiradores de puertas e interruptores Limpiar con toallita desinfectante.							
Fregar el suelo en húmedo Con una fregona aparte solo para la zona sanitaria.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Lavar azulejos y juntas Con limpiador sanitario y cepillo, sobre todo en grifería y zócalos.					
Limpiar desagües y sumideros Retirar pelos y residuos, aclarar con limpiador.					
Limpiar y comprobar los dispensadores Lavar dispensadores de jabón, portarrollos y portaescobillas.					
Limpiar el cambiador o el contenedor higiénico Desinfectar la superficie, vaciar y limpiar el contenedor.					

Mensual

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Quitar la cal de grifería y duchas Dejar actuar el antical y aclarar a fondo.												
Limpiar la ventilación y las rejillas de ventilación Quitar la rejilla, quitar el polvo y limpiar en húmedo.												
Lavar a fondo las papeleras y los contenedores higiénicos Lavar con limpiador, dejar secar.												

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/banos

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 tischlein.pro/es/plantillas/plan-de-limpieza/banos por voz.