

Plan de limpieza del office de lavado



Responsable: Personal de lavado, control a cargo de la dirección de cocina · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Vaciar y lavar los filtros del lavavajillas Sacar el filtro grueso y el fino, limpiar con cepillo bajo agua corriente.							
Limpiar el lavavajillas por dentro, dejar la puerta abierta Limpiar juntas e interior, dejar la puerta entreabierta para que se seque.							
Comprobar que las boquillas de lavado no estén obstruidas Hacer girar los brazos rociadores, desatascar las boquillas obstruidas con una aguja o un cepillo.							
Limpiar pilas, grifería y superficies de escurrido Limpiar con limpiador, secar el acero inoxidable con un paño.							
Aclarar el desagüe y el sumidero Retirar los restos y aclarar con agua caliente.							
Fregar el suelo Fregar en húmedo, recoger los charcos antes del final del turno.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Descalcificar el lavavajillas Usar descalcificador según las indicaciones del fabricante y después aclarar con un ciclo en vacío.					
Limpiar a fondo el depósito de lavado y los brazos rociadores Vaciar el depósito, desenroscar los brazos rociadores y quitar cal y restos.					
Limpiar cestas y estantes de vajilla Dejar las cestas en remojo, limpiar los estantes.					
Comprobar las existencias de detergente y abrillantador Revisar los bidones, comprobar que los tubos dosificadores no tengan dobleces ni aire.					

Mensual

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Hacer controlar la dosificación de detergente y abrillantador (Justificante con foto) Pedir al proveedor que revise el dosificador o comprobar con tiras de ensayo.												
Comprobar la dureza del agua y el descalcificador Medir la dureza con tiras de ensayo, rellenar la sal de regeneración.												
Revisar la tubería de aguas residuales y el separador de grasas Comprobar desagüe y olor y, si hace falta, encargar el vaciado.												

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/office-de-lavado