

Plan de limpieza de la barra y el bar



Responsable: Equipo de bar, instalación de grifos a cargo de la jefatura de turno · Periodo: _____ · Iniciales: _____

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Limpiar la superficie de la barra, la pila y las bandejas de goteo Limpiar con limpiador, aclarar las rejillas de goteo.							
Quitar y lavar los grifos Desmontar los grifos, limpiarlos en agua tibia con limpiador, aclarar y montar secos.							
Lavavasos: comprobar el filtro y el nivel de detergente Aclarar el filtro, rellenar detergente y abrillantador.							
Cafetera: limpiar el grupo, el portafiltros y el sistema de leche Retrolavado con pastilla de limpieza, aclarar la boquilla de vapor con limpiador.							
Vaciar y limpiar el depósito de hielo Desechar el hielo viejo, trabajar con la pala de hielo solo si está limpia.							
Limpiar la nevera de botellas Limpiar el exterior y el tirador, comprobar la temperatura.							
Fregar el suelo detrás de la barra Aclarar las alfombrillas de goma, fregar el suelo en húmedo.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Aclarar la instalación de grifos con producto de limpieza (Justificante con foto) Aclarar las tuberías con limpiador según el fabricante y después con agua.					
Descalcificar el lavavasos Usar descalcificador según las indicaciones del fabricante, aclarar con un ciclo en vacío.					
Limpiar neveras y estantes de botellas Vaciar, limpiar, limpiar las botellas y volver a colocarlas.					
Limpiar juntas y trasera de la barra Pasar desengrasante y cepillo por las juntas, quitar salpicaduras de la pared.					

Mensual

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Limpiar y desinfectar la máquina de hielo (Justificante con foto) Vaciar, tratar con limpiador autorizado según el fabricante, aclarar a fondo.												
Descalcificar la cafetera Pasar descalcificador según el fabricante y después aclarar varias veces.												
Limpiar la cámara y el enfriador de cerveza Quitar polvo y sarro del baño de agua, el ventilador y los serpentines de refrigeración.												
Revisar el sumidero debajo de la barra Abrir el desagüe, retirar residuos, comprobar el olor.												

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/barra-bar