

Piano di pulizia bancone e bar



Responsabile: Team del bar, impianto di spillatura a cura del responsabile di turno · Periodo: _____ · Sigla: _____

Giornaliero

Compito	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Pulire piano del bancone, lavello e vaschette di scolo Pulire con detergente, sciacquare le griglie di scolo.							
Togliere e lavare i rubinetti di spillatura Smontare i rubinetti, pulirli in acqua calda con detergente, sciacquare e rimontare asciutti.							
Lavabicchieri: controllare filtro e livello del detersivo Sciacquare il filtro, rifornire detergente e brillantante.							
Macchina del caffè: pulire gruppo erogatore, portafiltro e sistema del latte Controlavaggio con pastiglia detergente, sciacquare con detergente l'ugello del vapore per il latte.							
Svuotare e pulire il contenitore del ghiaccio Eliminare il ghiaccio vecchio, lavorare con la paletta del ghiaccio solo se pulita.							
Pulire il frigo delle bottiglie Pulire l'esterno e la maniglia, controllare la temperatura.							
Lavare il pavimento dietro il bancone Sciacquare i tappetini di gomma, lavare il pavimento a umido.							

Settimanale

Compito	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.	Sett.
Lavare l'impianto di spillatura con detergente (Prova con foto) Lavare le linee con detergente secondo le indicazioni del produttore, poi sciacquare con acqua.					
Decalcificare il lavabicchieri Usare il decalcificante secondo le indicazioni del produttore, poi sciacquare con un ciclo a vuoto.					
Pulire frigoriferi e scaffali delle bottiglie Svuotare, pulire, pulire le bottiglie e rimetterle a posto.					
Pulire fughe e retro del bancone Passare sgrassatore e spazzola nelle fughe, rimuovere gli schizzi dalla parete.					

Mensile

Compito	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Pulire e disinfettare la macchina del ghiaccio (Prova con foto) Svuotare, trattare con detergente autorizzato secondo le indicazioni del produttore, sciacquare a fondo.												
Decalcificare la macchina del caffè Fare circolare il decalcificante secondo il produttore, poi sciacquare più volte.												
Pulire cella frigorifera e raffreddamento della birra Liberare da polvere e incrostazioni vasca d'acqua, ventole e serpentine.												
Controllare lo scarico a pavimento sotto il bancone Aprire lo scarico, rimuovere i residui, controllare l'odore.												

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/bancone-bar