

LIMPIO Y EN ORDEN

Obligatorio para todo el equipo, en cada turno

NEVERA
0 a 4 °C
CONGELADOR
-18 °C o menos

REGLA DE ORO

Lo que ensucias, lo limpias en ese momento. No se deja nada «para luego».
Una cocina limpia es más rápida, más segura y no tira producto.

1 Durante el servicio

- ✓ Platos y utensilios usados, **directos al lavavajillas**.
- ✓ Encimera limpia y seca **después de cada plato**.
- ✓ Lo que cae al suelo, **se recoge al momento**. Suelo siempre seco.
- ✓ Cada cosa vuelve **a su sitio** nada más usarla.
- ✓ Trapos y bayetas **limpios**: uno para superficies, otro para manos.

2 Basura

- ✓ Bolsa fuera **cuando esté a ¾**, no cuando rebose.
- ✓ **Separar**: orgánico, envases, vidrio, cartón y aceite usado.
- ✓ Cubo limpio y **bolsa nueva** cada vez.
- ✓ Al cerrar, **toda la basura fuera**. Nunca se queda en la cocina.

3 Neveras y congeladores

- ✓ **Apuntar la temperatura** al abrir y al cerrar (hoja de control).
- ✓ Todo **tapado y con etiqueta**: qué es y fecha.
- ✓ **Lo nuevo detrás, lo viejo delante**: se gasta primero lo que caduca antes.
- ✓ **Crudo abajo, cocinado arriba**. Nada en el suelo.
- ✓ Puertas **siempre cerradas**. Lo caducado o dañado, fuera y avisar.

4 Stock

- ✓ Lo que **se acaba o queda poco**, se apunta en el momento.
- ✓ Al cerrar, **avisar al encargado** de lo que falta para mañana.
- ✓ La mercancía nueva se **guarda al llegar**, etiquetada y colocada.
- ✓ Nada se tira sin avisar: se anota **qué y por qué**.

5 Al cerrar la cocina · en este orden

- ✓ Lavavajillas: **todo lavado, secado y guardado**.
- ✓ Encimeras, tablas y cuchillos **limpios y desinfectados**.
- ✓ **Suelo barrido y fregado**, también debajo de los equipos.
- ✓ Fuegos, campana y luces **apagados**.
- ✓ Plancha, fogones y freidoras **limpios**; freidoras tapadas.
- ✓ Neveras: **ordenadas, tapadas, cerradas** y temperatura apuntada.
- ✓ **Basura fuera**, cubos limpios y bolsa nueva.
- ✓ **Firmar la hoja de control** con nombre y hora.

6 Mantenimiento de las instalaciones

- ✓ **Cada semana**: filtros de la campana y fondo de las neveras.
- ✓ **Cada mes**: limpieza a fondo del congelador y de las gomas de las puertas.
- ✓ **Aceite de freidoras**: cambiar cuando esté oscuro o haga espuma.
- ✓ Cualquier **avería o goteo**: avisar el mismo día. No se espera.

CONTROL SEMANAL DE COCINA

Semana del ____ / ____ al ____ / ____ · Marcar ✓ y firmar cada día

Tarea	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
TEMPERATURAS (anotar °C)							
Nevera 1 · al abrir							
Nevera 1 · al cerrar							
Nevera 2 · al abrir							
Nevera 2 · al cerrar							
Congelador · al abrir							
Congelador · al cerrar							
CIERRE (✓)							
Lavavajillas: todo lavado y guardado							
Plancha, fogones y freidoras limpios							
Encimeras, tablas y cuchillos							
Neveras ordenadas, tapadas y etiquetadas							
Suelo barrido y fregado							
Basura fuera y cubos limpios							
Fuegos, campana y luces apagados							
Faltas de stock avisadas							
SEMANAL (✓ el día que se haga)							
Filtros de la campana							
Fondo de neveras							
Aceite de freidoras cambiado							
FIRMA							
Quién cierra (nombre)							
Hora de cierre							
Revisado por el encargado							

Incidencias de la semana (averías, producto tirado y por qué, faltas):