ZAVQERA

Plan de nettoyage de la cuisine et des sanitaires, avec émargement

Pour qui: Gérants de restaurants et de cafés, chefs de cuisine, équipes de nettoyage et responsables de bureaux.
Quand l'utiliser: Les tâches quotidiennes chaque jour et les tâches hebdomadaires un jour fixe : deux checklists répétées.

Un plan de nettoyage affiché au mur dit ce qu'il faut nettoyer. Il dit rarement qui l'a nettoyé et quand, ce que demandent justement un inspecteur, la réclamation d'un client ou un nouveau responsable.

La checklist

- [ ] 1. Nettoyez et désinfectez les plans de travail après chaque service
  Plans de travail, tables de préparation et poignées, avec les produits de votre plan.
  Preuve à garder: Initiales et heure après chaque service.
  Fait par : _____ Date : _____
- [ ] 2. Lavez et désinfectez planches, couteaux et ustensiles
  Au lave-vaisselle ou à la main, puis séchés et rangés hors du sol.
  Preuve à garder: Initiales et heure.
  Fait par : _____ Date : _____
- [ ] 3. Nettoyez autour des feux, de la plancha et de la friteuse
  Retirez éclaboussures et graisse de la ligne de cuisson avant qu'elles ne s'accumulent.
  Preuve à garder: Initiales et heure.
  Fait par : _____ Date : _____
- [ ] 4. Videz et nettoyez les poubelles
  Videz chaque poubelle, nettoyez les couvercles et remettez des sacs neufs.
  Preuve à garder: Initiales et heure.
  Fait par : _____ Date : _____
- [ ] 5. Balayez et lavez le sol de la cuisine
  Y compris sous les meubles accessibles et dans les coins où s'accumulent les déchets.
  Preuve à garder: Initiales et heure.
  Fait par : _____ Date : _____
- [ ] 6. Nettoyez et réapprovisionnez les sanitaires
  Toilettes, lavabos, miroirs et sol, avec savon et papier remis ; contrôlez-les plus souvent aux heures de pointe.
  Preuve à garder: Les heures de contrôle avec initiales.
  Fait par : _____ Date : _____
- [ ] 7. Hebdomadaire : nettoyez l'intérieur des frigos et congélateurs
  Retirez les vieux aliments, essuyez les clayettes et vérifiez les joints des portes.
  Preuve à garder: Une photo du frigo propre, ou une note de ce qui a été retiré.
  Fait par : _____ Date : _____

☐ 8. Hebdomadaire : dégraissez les filtres de la hotte
Faites tremper ou lavez les filtres et essuyez la hotte.
Preuve à garder: La date et qui l'a fait.

Fait par : _____ Date : _____

☐ 9. Hebdomadaire : détartrez éviers, robinets et lave-vaisselle
Retirez le calcaire et nettoyez le filtre du lave-vaisselle.
Preuve à garder: La date et qui l'a fait.

Fait par : _____ Date : _____

☐ 10. Hebdomadaire : vérifiez les nuisibles et réapprovisionnez les produits
Regardez derrière les meubles et dans la réserve, et commandez ce qui manque bientôt.
Preuve à garder: Ce qui a été trouvé, s'il y a lieu, et la commande passée.

Fait par : _____ Date : _____