

## ■ Checklist de Limpieza Diaria – Salad Bowl

Fecha: \_\_\_\_\_ Sucursal: \_\_\_\_\_ Responsable: \_\_\_\_\_

Nº	Área / Elemento a Limpiar	Frecuencia	Cumple	Observaciones
1	Mesas, sillas y barra del comedor	Durante y al cierre del turno	■ Sí ■ No	
2	Piso del comedor y área de clientes	2 veces por día mínimo	■ Sí ■ No	
3	Baños (lavabos, espejos, inodoros y pisos)	Cada 2 horas o según uso	■ Sí ■ No	
4	Puertas, vidrios y ventanas	Diario	■ Sí ■ No	
5	Refrigeradores y vitrinas	Diario (interior y exterior)	■ Sí ■ No	
6	Superficies de cocina y preparación	Durante y al cierre	■ Sí ■ No	
7	Utensilios y equipos (licuadora, plancha, etc.)	Después de cada uso	■ Sí ■ No	
8	Trampas de grasa y drenajes	Diario	■ Sí ■ No	
9	Basureros (vaciar, limpiar y colocar bolsa nueva)	2 veces por día mínimo	■ Sí ■ No	
10	Área de almacenamiento (revisar orden y limpieza)	Diario	■ Sí ■ No	
11	Manijas, perillas y puntos de contacto	Cada 4 horas	■ Sí ■ No	
12	Equipos eléctricos (exterior sin desconectar)	Diario	■ Sí ■ No	

Firma del responsable: \_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_

**Nota:** La limpieza diaria debe realizarse de forma continua y verificarse al final del turno.